

ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info
DOSSIER
Opération survie pour Yûbari p. 10
INTERVIEW
Ikezawa Natsuki à la source p. 20
gratuit numéro 78 - mars 2018
Spécial
Hokkaidô
Odaira Namihei pour Zoom Japon

ÉDITO Plein nord



Depuis notre création, nous nous sommes à de nombreuses reprises intéressés à Hokkaidô. La deuxième île en superficie du Japon ne manque pas de charme, mais elle demeure encore trop souvent ignorée. Elle dispose pourtant de nombreux arguments pour attirer les touristes étrangers en quête de nature, d'authenticité et d'originalité. Nous avons donc voulu vous entraîner dans une découverte de cette région pour laquelle il faudra encore d'autres numéros spéciaux. Néanmoins, nous sommes persuadés que la lecture de ces quelques pages vous donnera envie de franchir le pas et d'aller vous-même à la rencontre de cette île et de ses habitants chaleureux comme tous les gens du nord !

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Ligne JR Senmô, entre Abashiri et Kushiro



© Eric Rechsteiner

Voilà une des lignes les plus agréables à emprunter à Hokkaidô. Après avoir quitté Abashiri, le train longe la mer d'Okhotsk jusqu'à Shiretoko Shari. Quelle que soit la saison, c'est un pur moment de bonheur qu'il convient de prolonger dans la petite gare de Kitahama. Ensuite la ligne descend vers Kushiro et permet de s'arrêter notamment à Kawayu onsen pour profiter à la fois des paysages et des sources thermales.

1,5 milliard de dollars. Tel est le montant que le groupe chinois de jeux en ligne 500.com pourrait investir à Hokkaidô pour la construction d'un complexe hôtelier comprenant un casino à Rusutsu, au sud de Sapporo. Cet investissement potentiel fait suite à l'adoption prochaine par le Parlement japonais d'une loi autorisant l'ouverture de casinos dans l'archipel. Une perspective qui attise bien des convoitises.

TENSIONS Des avions militaires à Etorofu

Revendiquées par le Japon et occupées par la Russie depuis 1945, les quatre îles des Kouriles du Sud restent un sujet de tensions entre les deux pays. La décision, début février du gouvernement russe, d'autoriser des appareils militaires à stationner sur l'aéroport civil d'Etorofu ne devrait pas arranger les choses même si le Premier ministre ABE Shinzô rêve d'obtenir un accord sur une gestion commune des îles avec Vladimir Poutine.

PROJET Un pont avec l'île de Sakhaline

En septembre dernier, le vice-Premier ministre russe Igor Chouvalov a proposé au Japon d'examiner le projet d'une éventuelle construction d'un pont supportant des voies ferrées et des chaussées pour véhicules automobiles depuis Wakkanai jusqu'à l'île de Sakhaline. Il s'agit de renforcer les échanges économiques et touristiques entre ces deux régions qui ont besoin de s'ouvrir davantage.

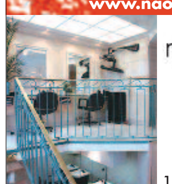


Librairie japonaise JUNKUDO
Tél : 01 42 60 89 12
Mail : info@junku.fr
18 rue des Pyramides 75001
@JunkuFr
Boutique en ligne : junku.fr
Livraison express par DHL
ou plus économique par La POSTE

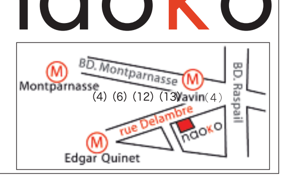
Nouveauté
Un guide complet pour organiser votre voyage sur mesure !
Kotchi kotchi !
Le guide de voyageur au JAPON
Editions Issekinicho



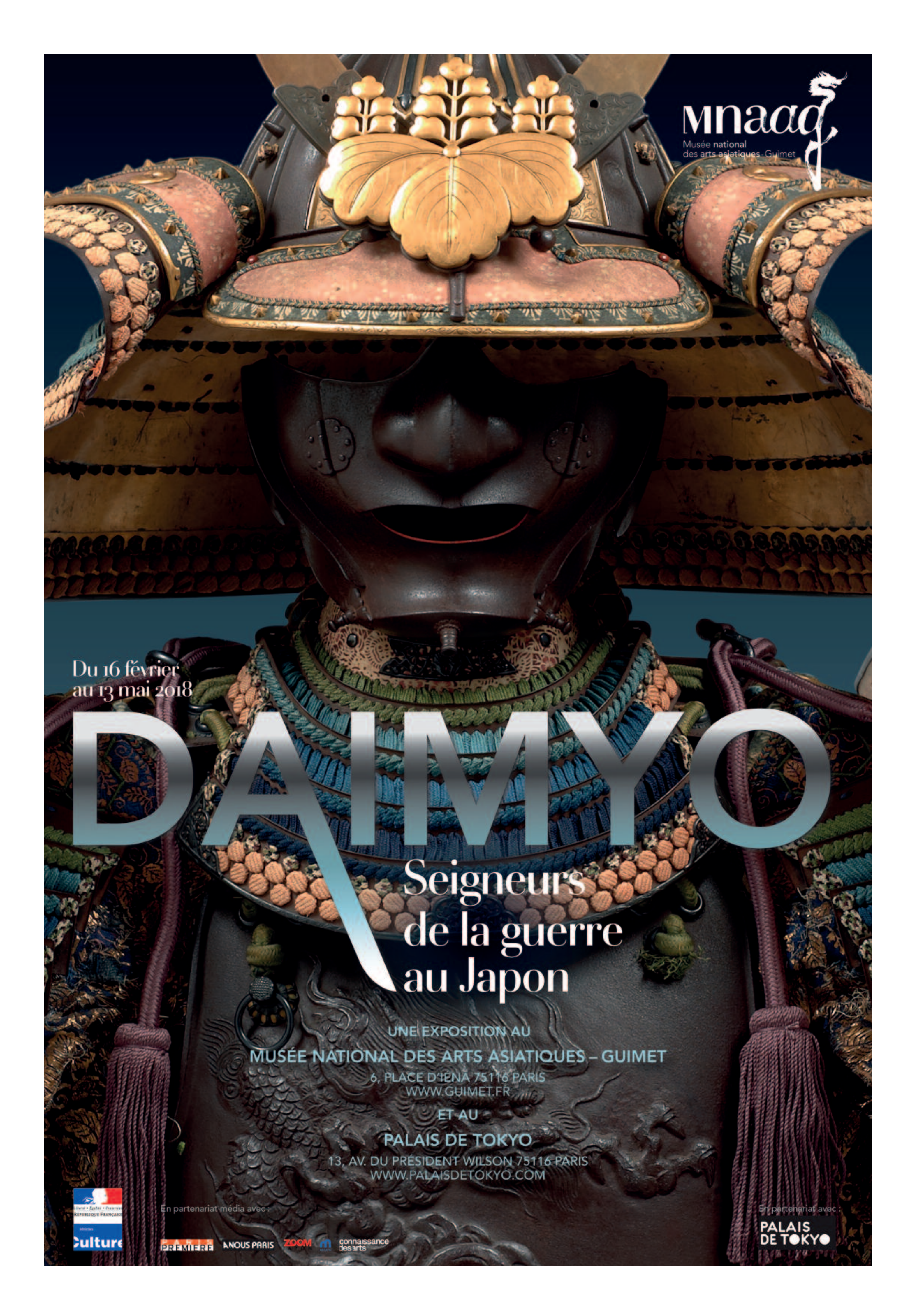
www.naoko.fr



naoko
coiffure
naoko
Découvrez le véritable éclat de votre beauté !
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.
19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h






MNAAG
Musée national
des arts asiatiques - Guimet
Du 16 février
au 13 mai 2018
DAIMYO
Seigneurs
de la guerre
au Japon
UNE EXPOSITION AU
MUSÉE NATIONAL DES ARTS ASIATIQUES – GUIMET
6, PLACE D'IÉNA 75116 PARIS
WWW.GUIMET.FR
ET AU
PALAIS DE TOKYO
13, AV. DU PRÉSIDENT WILSON 75116 PARIS
WWW.PALAISDETOKYO.COM
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Culture
En partenariat média avec :
PARIS PREMIÈRE
À NOUS PARIS
ZOOM
connaissance des arts
En partenariat avec :
PALAIS DE TOKYO

ZOOM CARTE

Hokkaidô en chiffres

Superficie	**83 453 km²** *22 % de la superficie du Japon*
Population	**5 342 618 habitants (2017)** *4,2 % de la population du Japon*
Plus de 65 ans	**29,7 % de la population locale (2017)** *+ 2,7 % par rapport à la moyenne nationale*
Population active	**2,4 millions de personnes (2017)**
PIB	**18 200 milliards de yens** (149,1 milliards d'euros) *3,6 % du PIB japonais*
Touristes étrangers	**2,3 millions (2016)** *9,6 % des touristes étrangers au Japon*



Sources : Préfecture de Hokkaidô ; Zoom Japon.

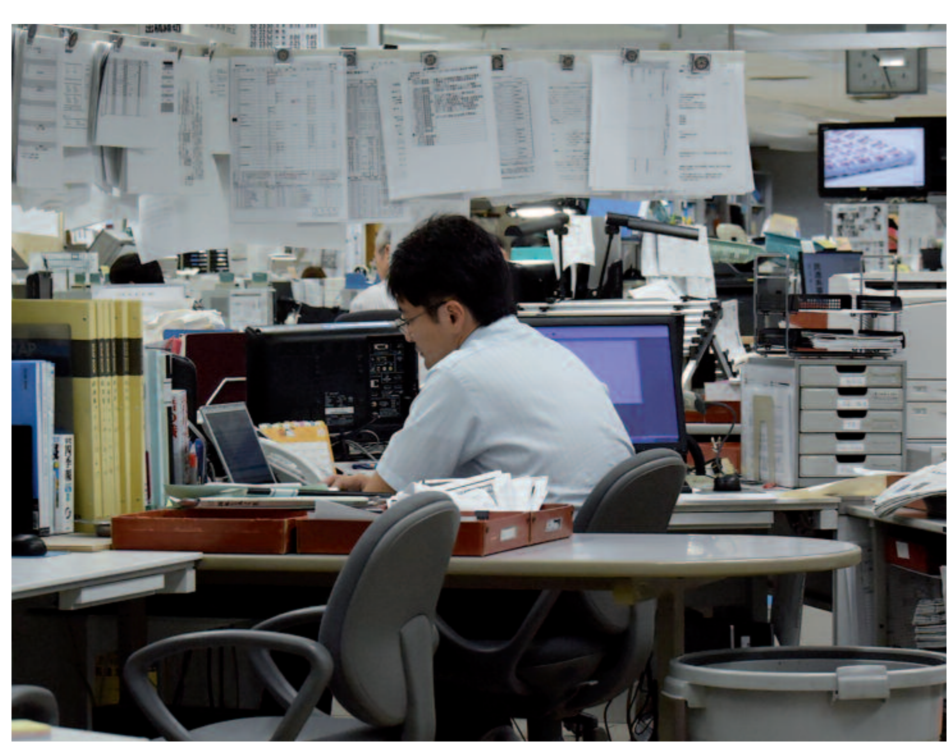
Une terre pleine de promesses à découvrir



PRESSE Cette voix du Nord qui résonne

Le *Hokkaidô Shimbun* est le premier quotidien de l'île septentrionale. Une place de leader qu'il sait cultiver.

Implanté au cœur de Sapporo, la principale cité et centre politique de l'île, le bâtiment du *Hokkaidô Shimbun,* plus connu sous le sobriquet *Dôshin*, ne se distingue pas par son architecture originale. De loin, il ressemble à n'importe quel immeuble de bureaux. Seuls les 7 idéogrammes qui forment le nom de l'entreprise permettent de savoir qu'on se trouve devant le principal quotidien de l'île éponyme, une institution dont le rayonnement est national et qui suscite le respect dans le milieu de la presse japonaise. Fort de ses 130 années d'existence, le journal a réussi à tenir tête aux grands titres nationaux – *Yomiuri Shimbun, Asahi Shimbun, Mainichi Shimbun, Nihon Keizai Shimbun* – en conservant plus de 71 % du marché local avec plus d'un million d'exemplaires diffusés pour son édition du matin *(chôkan)* et plus de 450 000 exemplaires pour celle de l'après-midi *(yûkan)*. *"Nous sommes très fiers d'avoir une diffusion 2,5 fois supérieure aux autres"*, nous déclare NUENO Takaharu en charge de la communication du titre. *"Même si nous enregistrons une baisse de nos ventes comme les autres journaux, nous sommes parvenus à maintenir notre avance sur nos concurrents"*. Pour cela, le *Hokkaidô Shimbun* s'appuie sur un réseau très dense de bureaux locaux qui lui permet d'offrir un contenu riche et capable de répondre aux attentes d'un lectorat réparti sur un très vaste territoire. Les huit succursales régionales (Hakodate, Muroran, Otaru, Tomakomai, Asahikawa, Kitami, Kushiro et Obihiro) comprenant 10 à 20 personnes et les 39 bureaux locaux avec 2 à 3 journalistes forment un maillage très serré grâce auquel rien n'échappe à la sagacité des équipes éditoriales.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Les journalistes du Hokkaidô Shimbun sont recrutés sur concours parmi les plus difficiles de la profession.

Cela favorise l'existence d'un lien très fort entre les lecteurs et leur journal puisque plus de 60 % d'entre eux y sont abonnés depuis plus de 20 ans. Mais le quotidien, né de la fusion de 11 journaux locaux en novembre 1942 après la décision des autorités de l'époque de n'avoir qu'un grand titre par région, ne se pense pas simplement comme une publication régionale. Avec 7 correspondants à l'étranger (Washington, Séoul, Pékin, Bangkok, Londres, Moscou et Ioujno-Sakhalinsk), le *Hokkaidô Shimbun* entend aussi apporter une information internationale susceptible de répondre aux attentes d'un lectorat conscient de l'importance d'être au courant des évolutions de l'actualité dans certaines parties du monde. La création d'un bureau à Ioujno-Sakhalinsk, capitale administrative de l'île de Sakhaline, en est la meilleure illustration puisque cette région russe proche de Hokkaidô constitue un important débouché pour les entreprises locales et permet aussi d'être mieux informé sur la situation dans les Kouriles du Sud, ces îles occupées depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale par la Russie et revendiquées par le Japon. Les "Territoires du Nord" *(hoppô ryôdo)* comme les Japonais les désignent constituent un sujet important dans la mesure où, au-delà de l'aspect diplomatique, le sujet touche à l'économie (pêche, développement), à l'histoire et à la culture de



Le Japon autrement

Sapporo/Matsumoto/Kagoshima


Château de Matsumoto


Sengan-en et Sakurajima


Tour de l'horloge de Sapporo

http://www.destinationjapon.fr

10 jours / 8 nuits

Jour 1 Départ de Paris
Jour 2 Arrivée à Haneda ou Narita Tokyo - Sapporo (Nuit à Sapporo)
Jour 3 Sapporo (Nuit à Sapporo)
Jour 4 Sapporo - Matsumoto (Nuit à Matsumoto)
Jour 5 Matsumoto (Nuit à Matsumoto)
Jour 6 Matsumoto / Takayama / Toyama (Nuit à Kanazawa)
Jour 7 Kanazawa - Kyoto (Nuit à Kyoto)
Jour 8 Kyoto (Nuit à Kyoto)
Jour 9 Kyoto - Tokyo (Nuit à Tokyo)
Jour 10 Tokyo - Paris

France
11h55
SAPPORO
1h30
1h30
MATSUMOTO
JR 3h
TOKYO
FUKUOKA
1h30
JR 1h20
1h35
KAGOSHIMA

http://www.jr-pass.fr

http://www.sapporo.travel/?lang=en
http://welcome.city.matsumoto.nagano.jp/fr/
http://www.kagoshima-yokanavi.jp/english/

14 jours / 12 nuits

Jour 1 Départ de Paris
Jour 2 Arrivée à Haneda ou Narita Tokyo - Kyoto (Nuit à Kyoto)
Jour 3 Kyoto (Nuit à Kyoto)
Jour 4 Kyoto / Nara / Kyoto (Nuit à Kyoto)
Jour 5 Kyoto - Kanazawa (Nuit à Kanazawa)
Jour 6 Kanazawa - Takayama (Nuit à Takayama)
Jour 7 Takayama - Matsumoto (Nuit à Matsumoto)
Jour 8 Matsumoto (Nuit à Matsumoto)
Jour 9 Matsumoto - Fukuoka - Kagoshima (Nuit à Kagoshima)
Jour 10 Kagoshima (Nuit à Kagoshima)
Jour 11 Kagoshima - Ibusuki (Nuit à Ibusuki)
Jour 12 Ibusuki - Kagoshima - Haneda/Tokyo (Nuit à Tokyo)
Jour 13 Tokyo (Nuit à Tokyo)
Jour 14 Tokyo - Paris

Destination Japon



11 rue Villedo 75001 Paris (FRANCE)
Lundi-vendredi 09h-19h
et samedi 09h-18h
+33 (0)1 42 96 09 32
IM075100135 - IATA20254791







Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Le Hokkaidô Shimbun compte aujourd'hui 1378 employés.

Hokkaidô Shimbun

Numéro 1 du Hokkai Shimbun du 20 janvier 1887, ancêtre du Hokkaidô Shimbun.

Hokkaidô. Le thème bénéficie d'un suivi particulier de la part du journal. En 2013, ses articles publiés pendant deux ans sur l'histoire territoriale russo-japonaise lui ont valu de recevoir le prix de la meilleure série journalistique décerné par l'Association japonaise des éditeurs de presse. La qualité de son contenu est reconnue dans l'ensemble de l'archipel et il n'est pas rare que les revues de presse à la radio et à la télévision fassent référence au *Hokkaidô Shimbun*.

"Un journal doit faire grand cas d'esprit critique et de curiosité et il doit les protéger en toutes circonstances. A cela s'ajoute l'information de proximité. L'esprit d'une publication proche de ses lecteurs doit être aussi au cœur de nos priorités. C'est ce qui constitue l'ADN de Dôshin". Cela résume parfaitement la philosophie du quotidien qui ne se contente pas de rapporter des faits divers et des événements locaux. Au cours des dernières décennies, il s'est distingué par ses enquêtes, ses scoops et son engagement à l'égard de la région. La faillite de la banque Hokkaidô Takushoku Ginkô en novembre 1997 liée à ses créances douteuses a été l'occasion pour le journal de se distinguer avec la publication de nombreuses informations exclusives. Son travail d'investigation dans l'affaire de corruption présumée de la police locale en 2003 a renforcé son aura de quotidien au service de la vérité. *"Nous défendons une certaine neutralité au niveau politique"*, confie NUENO Takaharu. *"Cela ne nous empêche pas de prendre des positions claires sur des sujets qui nous semblent déterminants pour la région ou le pays"*. Le *Hokkaidô Shimbun* a ainsi manifesté son opposition au Partenariat Trans-Pacifique, le traité de libre-échange qui concernait les Etats-Unis et onze pays de la zone Asie-Pacifique dont le Japon. Même si Donald Trump a décidé de s'en retirer début 2017, le gouvernement japonais a pris l'initiative de le relancer ce qui n'est pas très bien vécu par les agriculteurs locaux inquiets des conséquences d'une ouverture du marché sur leur production. Fidèle au principe de proximité avec son lectorat, le quotidien a souvent mis en évidence les effets négatifs qu'un tel accord pourrait avoir sur l'économie de Hokkaidô, en particulier son agriculture, la première du pays puisqu'elle représente 13,2 % du revenu agricole national loin devant les autres préfectures. Elle est également numéro un au niveau de la pêche avec une part de 19,4 % du revenu national dans ce secteur. Il est donc normal que le *Hokkaidô Shimbun* fasse entendre sa voix sur ce sujet comme il le fait également sur celui très délicat des transports, notamment ferroviaires. La situation difficile de la compagnie JR Hokkaidô qui multiplie les fermetures de lignes ou encore la création d'une ligne à grande vitesse pour mettre Sapporo à moins de 4 heures de Tôkyô occupent souvent les gros titres du quotidien. *"Ce sont des sujets qui intéressent tous les habitants et suscitent des débats. Pour le train à grande vitesse, nous y sommes favorables car cela permettra de désenclaver la région et d'amener des touristes. Nous ne sommes pas sur la même longueur d'onde que bon nombre de nos lecteurs*



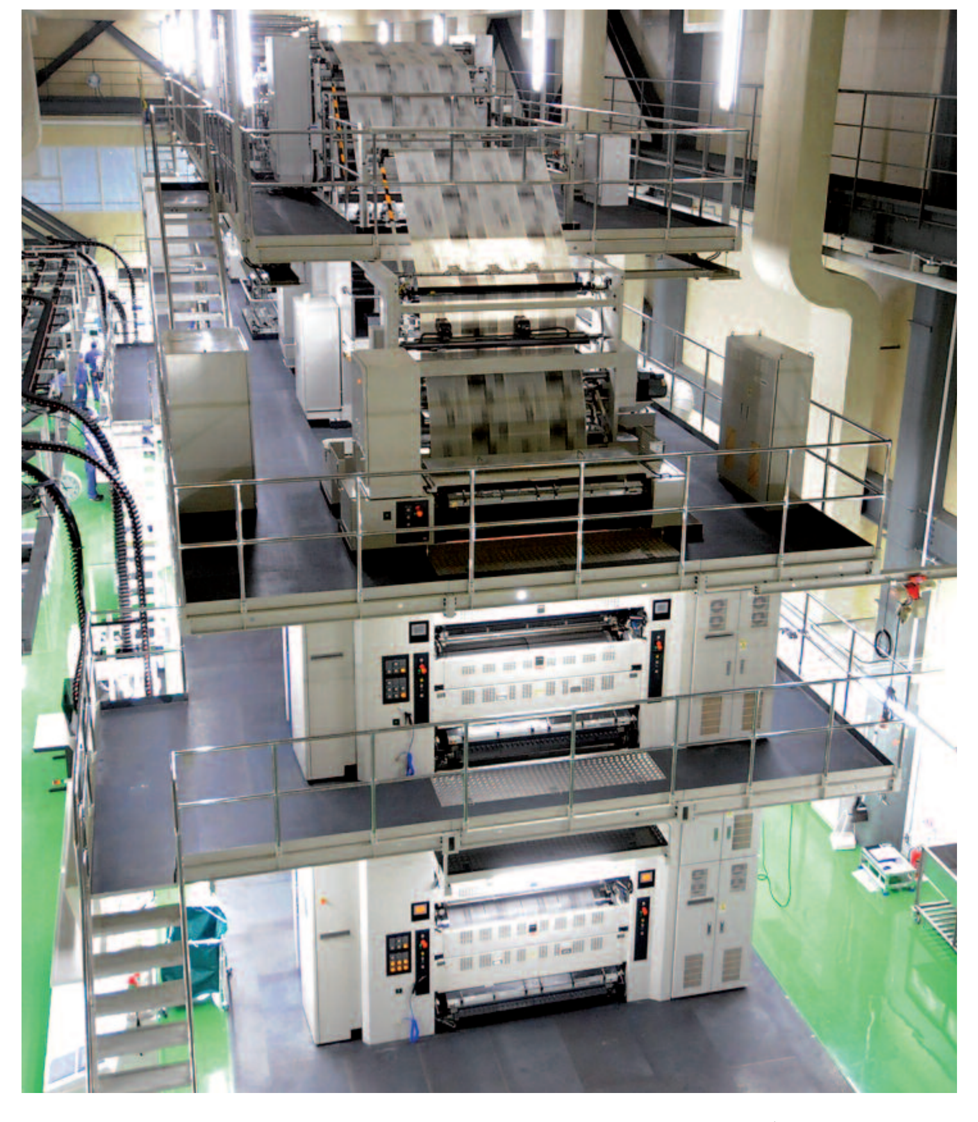


vivant en dehors de Sapporo", reconnaît NUENO Takaharu conscient néanmoins que l'avenir économique de la région dépend en grande partie de son développement touristique. Aussi le *Hokkaidô Shimbun* se mobilise-t-il sur les abandons de lignes ferroviaires, en rappelant *"la responsabilité de l'Etat"* en la matière. Le journal estime en effet que JR Hokkaidô ne peut assurer seul l'entretien d'un réseau exposé plus qu'ailleurs à des conditions climatiques très rudes.

La dégradation des transports est aussi le reflet d'un problème plus grave, celui du vieillissement de la population. Certes, l'ensemble du pays est concerné par ce phénomène, mais Hokkaidô est plus touché avec 29,7 % de ses habitants de plus de 65 ans quand la moyenne nationale, déjà élevée, est de 27,2 %. *"La moyenne d'âge de nos lecteurs est autour de 60 ans selon la dernière étude de notre lectorat",* confirme NUENO Takaharu. Il s'inquiète de voir de plus en plus de jeunes quitter la préfecture pour d'autres horizons. *"Voilà pourquoi nous mettons l'accent sur la présentation de l'économie locale et de son dynamisme au travers notamment des PME. L'essor des échanges économiques entre Hokkaidô et l'Asie du Sud-Est nous a aussi incités à ouvrir, en 2016, un bureau à Bangkok, en Thaïlande, pour suivre justement cette évolution",* poursuit-il. La bonne santé économique de la région est garante d'un rajeunissement de la population. D'ailleurs, le *Hokkaidô Shimbun* mise aussi sur les jeunes pour éviter de voir sa diffusion baisser davantage. *"Nous organisons des événements pour tenter de les intéresser plus à l'actualité",* raconte le responsable de la communication. Parmi les initiatives, le lancement en 2015 du supplément hebdomadaire *Manabun*, mot valise créé à partir du verbe *manabu* [apprendre] et le terme *bun* de *shimbun* [journal], qui est destiné à inciter les parents à donner envie à leurs enfants de lire la presse. La création en 2006 d'un club de lecteurs et de sa mascotte Bunchan, personnage enfantin très *kawaii* [mignon], participe à ce désir d'entretenir la flamme. Sa présence sur Internet depuis 1996 (www.hokkaido-np.co.jp) montre qu'il sait aussi vivre avec son temps tout en évitant de perdre son âme. L'équilibre n'est pas facile et nécessite un engagement permanent de l'ensemble des équipes qui croient encore que leur journal peut participer au développement de cette belle région dont les charmes sont nombreux. Le *Hokkaidô Shimbun* ne manque pas d'ailleurs de les défendre et de les présenter tout au long de l'année.

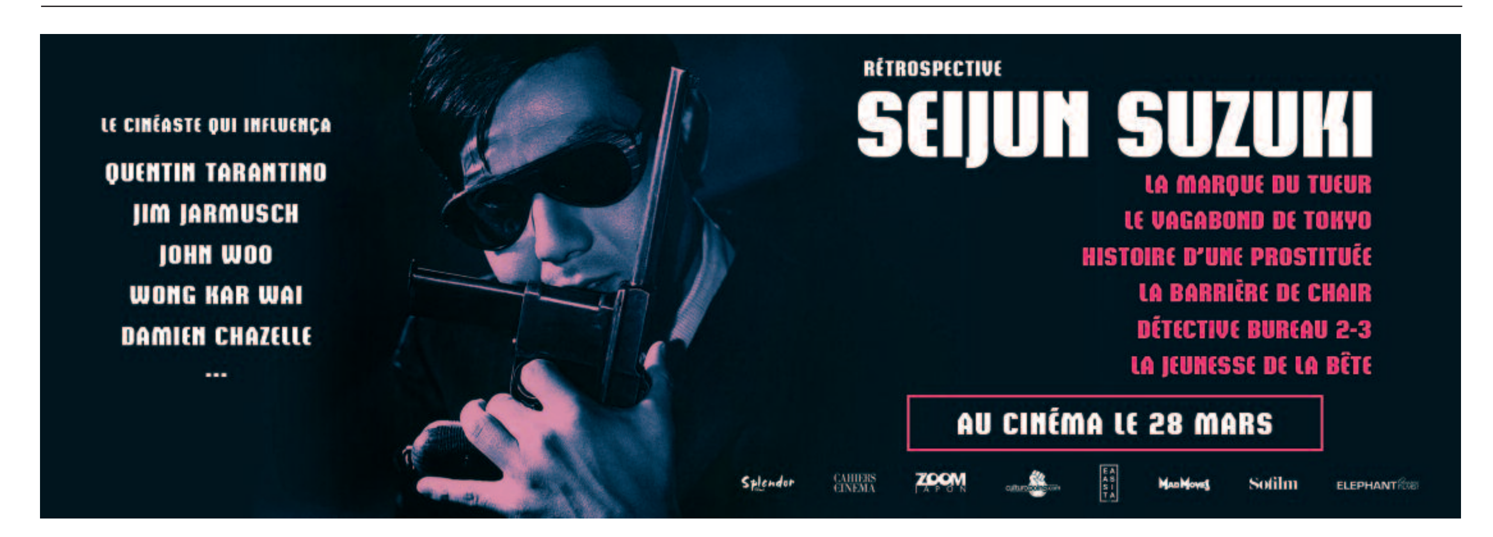
Hokkaidô Shimbun

GABRIEL BERNARD



Hokkaidô Shimbun

Le quotidien dispose de six sites pour imprimer plus d'un million d'exemplaires diffusés chaque jour.





Odaira Namihei pour Zoom Japon

La colline de l'espoir (Yûbari kibô no oka) a perdu de sa superbe, mais la municipalité veut croire que tout n'est pas fini.

Un laboratoire à ciel ouvert

Yûbari est la cité japonaise la plus mal lotie. Pourtant, ses habitants et ses dirigeants veulent croire à sa survie.

On présente souvent le Japon comme le laboratoire de toutes les évolutions que nos sociétés développées vont connaître au cours des prochaines décennies. Pour avoir une idée encore plus forte des défis auxquels nous serons confrontés et comment une municipalité courageuse tente d'y remédier, il faut se rendre à Yûbari. Située à environ 90 minutes en voiture de Sapporo, la ville fut l'un des grands centres miniers de l'archipel. A son apogée, elle comptait 120 000 habitants, de nombreux cinémas et même un grand magasin de 5 étages. Aujourd'hui, on y recense moins de 8 700 âmes dont près de 50 % ont plus de 65 ans. Depuis la fermeture du dernier puits de mine en 1990, Yûbari est devenue la cité des records dont n'importe quelle communauté dans le monde se passerait volontiers. Elle est celle qui possède de loin la population la plus âgée du Japon avec une moyenne d'âge qui atteindra 65 ans en 2020. Yûbari qui comptait jusqu'à 22 écoles élémentaires, 9 collèges et 6 lycées n'a plus qu'un établissement pour chaque niveau. Il ne reste plus que 75 lycéens contre 130 en 2007. Lorsqu'on se promène dans les rues souvent désertes, on ne croise aucun jeune. A peine une personne sur 20 a moins de 15 ans. La situation démographique de Yûbari est extrême, mais elle est le reflet de la tendance actuelle dans l'archipel où l'on imagine déjà que des villes et villages finiront par disparaître dans les prochaines années. En 2014, dans son livre *Chihô shômetsu* [La disparition de la province, éd. Chûôkôron Shinsha, inédit en français], l'ancien haut fonctionnaire, MASUDA Hiroya, avançait l'idée que 896 collectivités locales pourraient connaître le même sort d'ici 2040.

Un destin auquel voudrait échapper Yûbari qui a tout de même conservé son statut de ville alors qu'au Japon, il faut au moins avoir 50 000 habitants pour y avoir droit. Mais les autorités n'ont pas cherché à lui donner le coup de grâce d'autant qu'elle est aussi la première et unique collectivité du pays à avoir fait faillite en 2006. Une année à marquer d'une pierre noire pour ses habitants qui doivent, du moins ceux qui ont choisi de rester, payer le prix d'une politique de développement mal pensée, tournée vers le tourisme alors que la cité située au bout d'une petite ligne de chemin de fer ne pouvait pas attirer des touristes par milliers. D'autant plus que Hokkaidô était déjà à la traîne dans le secteur touristique. L'immense parc d'attractions construit autour du thème de la mine s'est vite révélé un gouffre financier qui a mené Yûbari à la ruine. Aujourd'hui il ne reste presque rien de l'ambitieux projet si ce n'est quelques bâtiments vides qui donnent à l'ensemble un air de ville fantôme. Aucun quartier n'échappe à cette impression de déliquescence, y compris le centre où les chats errants occupent des maisons dont certaines tiennent à peine debout.

C'est là que se trouve le restaurant Nonkiya de YASUDA Yôko. A 74 ans, elle a pris la succession de sa mère décédée en 2012 et sert des *râmen*

(nouilles en bouillon) à une clientèle qui tend à se raréfier. *"De toute façon, je ne peux accueillir que 5 personnes à la fois",* dit-elle en souriant. YASUDA Yôko a vécu de nombreuses années à Saitama, au nord de Tôkyô avant de revenir à Yûbari pour s'occuper de sa mère et lui succéder. Elle souhaite que Yûbari survive et croit que le jeune maire SUZUKI Naomichi (voir pp. 12-14), élu en 2011 à l'âge de 30 ans par une population bien plus âgée que lui, est en mesure de redynamiser la ville ou du moins de lui donner les moyens de ne pas disparaître. Elle a notamment bénéficié de l'initiative du jeune maire de créer une cité plus compacte qui permettra aux habitants d'avoir accès aux services publics dans un rayon acceptable. Il faut dire que Yûbari s'étale sur une superficie de 763 km², ce qui en fait la plus grande ville de l'archipel. La gestion de ce vaste espace est compliquée et coûteuse. Pour le premier magistrat de la ville, il est indispensable de recentrer les services et les habitants afin qu'ils profitent d'une meilleure qualité de vie.

Il y a encore beaucoup à faire puisqu'il y a une distance d'un peu plus de 1,5 kilomètre entre le centre-ville et la supérette ouverte 24h/24. A la nuit tombée, sur la route peu éclairée, il n'est pas rare de croiser des renards qui descendent de la montagne alentour et viennent prendre possession des lieux désertés. C'est un phénomène qu'on remarque dans d'autres régions du Japon, en particulier celles où la population est en forte baisse. Le chauffeur de taxi qui nous emmène jusqu'au musée de la mine confirme. *"Le soir, je fais extrêmement attention. Il m'est arrivé à plusieurs reprises de voir des animaux traverser la route. Ils sentent de plus en plus que l'homme déserte la ville."* S'il est aujourd'hui impensable d'imaginer que Yûbari connaîtra un renouveau démographique, la municipalité voudrait attirer des visiteurs pour dynamiser l'économie locale. Elle dispose de plusieurs atouts. Outre l'incroyable hospitalité locale, Yûbari peut s'appuyer sur son passé glorieux. Le musée de la mine est en cours de modernisation. La ville dispose aussi d'une aura particulière auprès des Japonais qui ont pu la découvrir dans de nombreux films très populaires dans les années 1970, à l'apogée de l'ère Shôwa, quand le Japon s'imposait comme seconde puissance économique de la planète et que la population se sentait heureuse de vivre. Parmi ces longs métrages, *Shiawase no kiiroi hankachi* [Les mouchoirs jaunes du bonheur, 1977] de YAMADA Yôji (voir *Zoom Japon,* n°49, avril 2015) avec l'immense TAKAKURA Ken et la talentueuse BAISHÔ Chieko est l'un des plus célèbres. On peut d'ailleurs visiter à quelques kilomètres du centre-ville la reconstitution du lieu de tournage avec toujours la présence des fameux mouchoirs jaunes, symbole d'un refus du renoncement. Tant qu'il y a de la vie, il y a de l'espoir, dit-on. A Yûbari, la colline de l'espoir *(Yûbari kibô no oka)*, même si elle n'est aujourd'hui guère attrayante, rappelle que l'on doit garder une volonté d'agir pour échapper à la fatalité. La ville est *"le microcosme de ce que sera le Japon en 2050",* explique le responsable de l'hôpital conscient de la nécessité de se battre pour donner à la population les ressources pour vivre mieux. La nostalgie des années Shôwa qu'incarne si bien Yûbari peut amener une partie des retraités actuels – parmi les plus aisés du pays – à venir retrouver un peu de l'atmosphère de cette époque. Les affiches de cinéma peintes et plaquées sur de nombreuses façades du centre-ville constituent une des curiosités locales. On peut ainsi croiser le regard d'Alain Delon dans *Plein soleil* comme celui d'ATSUMI Kiyoshi dans *Otoka wa tsurai yo* [C'est dur d'être un homme]. Le 7e art reste une valeur sûre pour la cité qui organise le seul festival de cinéma fantastique de l'archipel, ce qui lui permet d'attirer quelques festivaliers célèbres comme Quentin Tarantino. Le cinéaste a d'ailleurs nommé l'un de ses personnages dans *Kill Bill 1* en hommage à la ville. Et puis, il y a aussi les fameux melons de Yûbari grâce auxquels son nom occupe chaque année les gros titres des médias les deux premiers melons vendus aux enchères atteignent des records. En mars dernier, ils ont été adjugés pour 3 millions de yens [22 000,00 euros]. Tout n'est finalement pas si sombre et il reste de bonnes raisons d'y croire.

ODAIRA NAMIHEI



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Comme symbole du refus de renoncer, le décor du film Shiawase no kiiroi hankachi [Les mouchoirs jaunes du bonheur] de YAMADA Yôji existe toujours à Yûbari.





Odaira Namihei pour Zoom Japon

Yûchan, la mascotte de la ville, est mal en point comme bon nombre de maisons abandonnées après le départ d'une grande partie de la population. Mais YASUDA Yôko, patronne du Nonkiya, garde le sourire.

RENCONTRE Celui qui parie sur le bonheur

A la tête de Yûbari depuis 2011, Suzuki Naomichi se bat pour que sa ville trouve de nouvelles couleurs.

Qu'est-ce que cela vous fait d'être devenu, du fait de votre fonction, le symbole d'un Japon et d'une ville qui se refuse de mourir.

Suzuki Naomichi : En 2020 auront lieu les Jeux olympiques de Tôkyô, et cinq ans plus tard, en 2025, la population de la capitale va commencer à baisser. Nous sommes un pays développé où la population diminue et la part des personnes âgées augmente. L'argent se fait rare et notre dette est abyssale. Yûbari est particulièrement affectée par cette situation. C'est la ville qui a enregistré la plus forte dépopulation du pays. En une cinquantaine d'années, le nombre d'habitants est passé d'environ 120 000 à 8 000 personnes. Les jeunes ont quitté la ville. L'exploitation minière rendue impossible, la ville s'est retrouvée en défaut de paiement. Le Japon est un pays développé avec des problèmes importants qui apparaissent avant qu'ils ne se présentent ailleurs. En ce sens, Yûbari en est le meilleur exemple. Le sujet avait été évoqué lors du Forum économique mondial de Davos en 2013. A l'époque, j'avais été nommé Young Global Leader, et je me disais oui, c'est vrai, Yûbari a ses problèmes, mais si elle arrive à les surpasser, cela pourra constituer un modèle pour le Japon, mais aussi pour d'autres pays développés, qui rencontreront forcément les mêmes problèmes à un moment donné. C'est le but que je me suis fixé.

Sur votre carte de visite figure le slogan "Restart Challenge More". Pourriez-vous l'expliquer ?

S. N. : Après que la ville se soit retrouvée en défaut de paiement en 2007, une organisation pour la relance des finances publiques, unique en son genre, a vu le jour. Le pays compte plus de 1 700 communes, et Yûbari est la seule à avoir une telle organisation. En dix ans, nous avons fait de notre mieux et nous avons remboursé cet argent. Les revenus que la municipalité est en mesure de collecter s'élèvent à 800 millions de yens [6 millions d'euros], et nous devons rembourser en moyenne chaque année 2 600 millions de yens [19,5 millions d'euros]. C'est très lourd. Un jour, j'ai donné une conférence de presse à Tôkyô et un journaliste étranger m'a dit que j'aurais dû l'intituler "Mission impossible"... Nous avons pourtant réussi à rembourser ces 11 600 millions de yens [87 millions d'euros] en dix ans, en mettant en place une politique d'austérité sans précédent. Par exemple, les six écoles primaires ont été fusionnées en une seule, idem pour les trois collèges. Les impôts sont devenus les plus élevés du pays, et les salaires des fonctionnaires ont été réduits drastiquement. Grâce à cela, nous avons pu rembourser la dette, mais c'était tellement dur que beaucoup de gens ont quitté la ville. En dix ans, nous avons pu rembourser 11 600 millions de yens, mais nous avons perdu 30 % de la population. De ce fait, les gens qui restent doivent continuer à rembourser, et la situation devient encore plus dure, c'est un cercle vicieux. Nous avons donc une double mission. La première consiste à rembourser la dette, et la seconde à améliorer la situation des gens. Ces deux missions ressemblent un peu à un frein et à un accélérateur dans une voiture, mais on doit faire de notre mieux avec ça. Dans ce contexte, j'ai proposé au gouvernement en mars 2017 de changer les priorités. Il a accepté. Nous sommes passés d'une priorité totale au remboursement de la dette à une poursuite conjointe de la relance économique. C'est un nouveau départ, on travaille sur les deux fronts. Je voulais sortir du discours "*Il y a de moins en moins de gens, d'argent et on ne peut rien faire...*" et passer à "*Tentons de relever le défi*". C'est dans cette perspective que nous avons établi ce slogan pour mieux impliquer les gens.

Est-ce que votre expérience passée en tant que fonctionnaire à Tôkyô vous a été utile pour négocier avec le gouvernement ?

S. N. : Je travaillais effectivement auparavant pour la ville de Tôkyô, dont la population s'élevait à 13 millions d'âmes. Avec 160 000 fonctionnaires, c'est la plus grosse administration locale du monde. J'y ai passé 11 ans et 8 mois. A Yûbari, je ne connaissais personne, j'étais donc un peu déconcerté. Mais dans le cas où l'on veut changer la ville en profondeur, cela peut être un atout. En effet, si l'on a vécu longtemps à un endroit, on tisse des liens forts avec les gens. Cela peut être une très bonne chose, mais si l'on veut changer les choses, ces relations deviennent un obstacle. Dans ce sens, on peut dire que mon expérience dans une autre administration, bien que ce ne soit pas dans une cité de la même échelle, me permet de bien faire mon travail dans une ville où je n'avais, pourrais-je dire "aucun compte à rendre." Je pense que c'est pour cette raison que les gens ont voulu que je change les choses de façon audacieuse. Même si ce n'était pas forcément un préalable indispensable, je crois que cela a été une bonne chose.

Qu'est-ce qui a changé depuis votre élection, il y a 6 ans ?

S. N. : Yûbari est la seule ville du pays à avoir connu la banqueroute. Pourtant le taux de participation lors de mon élection a dépassé les 82 % alors qu'à Tôkyô, on est autour de 40 %... Je compare souvent l'administration, les services publics, à l'air qui nous entoure. L'air existe, c'est évident, on ne peut pas imaginer qu'il n'y en ait pas. Si l'on commence à en manquer, ça devient embêtant. Mais dans le cas de Yûbari, l'air est tout à coup devenu irrespirable, c'est pour cela que la population a commencé à se demander sérieusement : "*Que faire ?*" Pour moi, ce qui a changé chez les citoyens au cours des six dernières années, c'est qu'ils ont réalisé que l'on ne pouvait pas se reposer en permanence sur la municipalité, qu'il y avait des choses à faire soi-même. Ils ne sont plus en demande de recevoir, mais sont désormais dans un état d'esprit où ils se demandent : "*Qu'est-ce que JE peux faire ?*" Ils n'auraient peut-être pas réalisé cela si la ville n'avait pas fait banqueroute. Si on les interroge sur les actions menées actuellement par la ville, ils évoqueront par exemple le projet de compact city ou la décision de supprimer la ligne JR. Les gens sont capables d'en parler, c'est important tout comme l'autonomie locale, le fait de réfléchir ensemble sur la ville. Evidemment, cela aurait été mieux que tout le monde comprenne ça plus tôt, mais l'être humain cherche inévitablement la facilité. Pour moi, c'est cela qui a le plus changé chez les citoyens.

Les efforts demandés à la population au cours des dernières années commencent peut-être à porter leurs fruits,. Y a-t-il un ou deux exemples dont vous êtes particulièrement fier ?

S. N. : Le concept de *compact city* dont je parlais plus tôt. Yûbari est bien plus étendue que Tôkyô. Sur 763 km^2, il y avait auparavant 100 000 habitants. Nous sommes passés aujourd'hui à 8 000 habitants. Il fallait donc rassembler les fonctionnalités de la ville. Mais les gens n'ont pas envie de déménager. Pendant six ans, nous avons discuté avec eux pour tenter de les convaincre. Finalement, 6 % de la population, toutes générations confondues, ont accepté. Cela représente environ 300 foyers. C'est peut-être à peine 6 %, mais je trouve formidable que la forme d'une ville évolue, que les gens acceptent de faire cet effort. Parmi eux, il y avait un homme de 98 ans, le chef d'une association locale, qui, il y a 6 ans, refusait de déménager. Il a finalement été convaincu, et a déménagé. Vous savez, les hivers à Yûbari sont rudes. A l'arrivée du printemps, je me suis rendu dans sa nouvelle maison, et voici ce qu'il m'a dit : *"C'est la première fois de ma vie que je passe un hiver aussi chaud."* Vous vous rendez compte ? Il avait 90 ans à l'époque. Ça veut dire qu'il a eu froid pendant 90 ans. Il était fermement opposé à l'idée de déménager, je trouve formidable qu'il ait franchi le pas. Moi aussi, ça me donne de l'énergie.

J'ai entendu dire que pour vous faire élire, vous aviez fait du porte à porte. Etes-vous toujours aussi proche de la population ?

S. N. : Oui, bien sûr ! J'ai d'ailleurs mis en place un système assez unique. Si 5 personnes se réunissent, j'y vais. Je fais ça 365 jours par an. J'appelle ça les réunions "*Parlons avec le Maire.*" Il existe donc ce système, mais il y a aussi des personnes qui n'osent pas trop faire appel à moi, j'essaie donc de me déplacer deux fois par an à droite et à gauche, pour les tenir au courant des dossiers. Lorsque l'on a commencé à parler du projet de *compact city*, des gens y étaient opposés. Et puis il y avait ceux qui le défendaient, créant une rivalité entre les deux camps. Au début, je faisais remarquer que, dans un futur proche, la ville était vouée à disparaître, si l'on ne se rassemblait pas. Certains y étaient quand même opposés. Dans le cadre de rassemblements de plus de 5 personnes, j'ai donc été appelé à plusieurs reprises. Je me faisais hurler dessus tout le temps. Mais j'y ai appris quelque chose : les humains ne peuvent pas s'énerver plus de trois heures d'affilée. Il arrive un moment où ils se fatiguent... Moi, je les écoute. Puis, si on leur dit : "*Voilà, en ce moment il se passe ça et ça...*", ils vous répondent : "*Mmmh...*" Ils ne vont pas forcément être d'accord, mais ils vont se dire : "*Tiens, il se passe ça et ça.*" Ce que je veux dire, c'est que lorsqu'on ne sait pas, il est facile de s'opposer. En revanche, si l'on sait que dans une situation, on a plusieurs choix, A ou B, pour telle ou telle raison, il est plus difficile d'être opposé, parce que l'on en comprend les enjeux. Alors que si on ne sait rien, on se dit le choix A "*C'est la galère*", le choix B "*Ah non, ce n'est pas bien pour moi*"... On s'oppose très vite. C'est pour cela que je crois à ces séances d'explication.

Vous dormez la nuit ?

S. N. : Bien sûr ! Environ 5 heures par nuit. Par contre, ce que me dit ma femme, c'est que je fais des discours dans mon sommeil. Et comme ça la réveille, elle me demande d'aller au lit avant elle... *(rires)*

Plus sérieusement, ces réunions sont-elles une nouvelle façon de faire de la politique ?

S. N. : Je ne sais pas. Si l'on décidait de faire la même chose à Tôkyô, ça ne serait pas possible. Il y a trop de gens... Il y a une certaine façon de s'y prendre dans les petites villes. S'il y a beaucoup d'habitants, la ville a de la force. Mais s'il y a peu de gens, il est difficile de vivre sans s'entraider, on a besoin des autres. Cela peut sembler être un détour, mais c'est en fait un raccourci : pour pouvoir créer un cadre où chacun peut avoir de la force, on a besoin des autres. Vous savez, Yûbari est la ville du Japon avec la plus grande proportion de personnes âgées : les plus de 65 ans représentent près de 50 % de la population. Quand je suis devenu maire, j'avais 30 ans, j'étais le plus jeune maire du Japon. C'est assez unique : la ville du Japon qui a le plus de personnes âgées qui élit le plus jeune leader du pays. C'est un choix bizarre. En travaillant à Yûbari, je me suis dit que c'était peut-être une bonne chose. Il y a ces personnes âgées avec beaucoup d'expériences, ce qui représente un soutien important pour moi, jeune maire.



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Est-ce que les expériences que vous menez ici sont observées dans des villes ou des régions de taille similaire tentées de s'inspirer de Yûbari ?

S. N. : Vous savez, la situation du Japon lui-même est pire que celle de Yûbari. Sur le site Internet de notre ville, il y a une "horloge de la dette" (www.city.yubari.lg.jp/syakintokei/index.html) qui indique que nous remboursons 70 yens par seconde. Le pays, lui, voit sa dette augmenter de 81 500 yens par seconde. Yûbari est donc sur la voie de la relance, alors que la situation financière du pays est de plus en plus délicate. Le problème est que les habitants de Yûbari sont également des

citoyens de la préfecture de Hokkaidô, et aussi des citoyens japonais. Du coup, même si Yûbari retrouve la santé, si la situation de la préfecture ou du pays se détériore, c'est problématique. Si le Japon décidait de mettre en place un nouveau système, je pense que l'exemple de Yûbari pourrait servir de modèle.

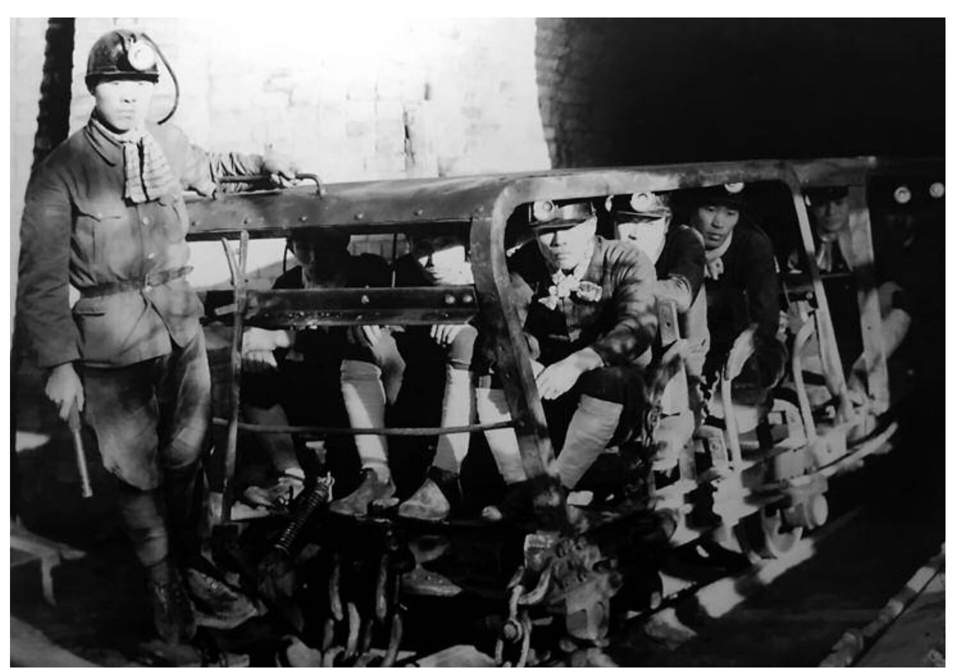
Vous êtes-vous fixé un objectif précis à atteindre dans les années à venir ?

S. N. : Un an après mon élection, en 2012, on me disait que la population de Yûbari diminuerait de moitié pour passer à 4 000 habitants. Je considère que même si cela devait se produire, le fait de rendre la vie des gens plus pratique et d'améliorer la qualité de vie permettra également d'améliorer le sentiment de bien-être. Ma mission est de faire en sorte que plus de la moitié des gens qui sont encore à Yûbari s'estiment heureux d'y être restés. Au début, on me disait que le boulot du maire, c'était de faire en sorte que la population augmente. En effet, la population du Japon est en baisse, il faut changer cet état d'esprit. Lors d'une autre élection, un maire disait : "*Je vais faire augmenter la population.*" Le fait de dire que l'on va augmenter la population est révélateur du fait que l'on n'est pas capable de mettre en place des mesures politiques différentes. Quand on gère une entreprise dont les ventes diminuent, si on dit sans réfléchir : "*les ventes vont augmenter*", sans avancer aucune raison, personne ne va nous croire, n'est-ce pas ? Pour moi, le travail d'un homme politique est de faire en sorte de créer un cadre où les gens sont heureux, même si les chiffres sont au plus bas. Les temps sont difficiles, je fais en sorte que la population augmente, bien sûr, et même quand elle est temporairement en baisse, je fais face au problème.

Y a-t-il un sujet qui vous semble aujourd'hui prioritaire ?

S. N. : Le plus important est la durabilité de la ville, le fait qu'elle ne disparaisse pas. Enfin, une ville, ça ne disparaît pas comme ça. Le Japon n'est qu'un petit pays insulaire comparé au reste du monde. Ce n'est pas le moment de se focaliser sur la rivalité entre Tôkyô et Hokkaidô. Il faut avoir en tête la "maximisation" du pays. La population étant en baisse, on doit réfléchir à la question de la durabilité. Je pense que c'est ça l'important. Bien sûr, on peut rêver, se dire que la population va augmenter, mais la réalité est telle que nous observons la tendance inverse. Il faut donc faire en sorte que les citoyens puissent bien vivre, même s'il y a de moins en moins d'habitants. Réfléchir à comment rendre les gens heureux, créer un cadre de vie agréable... C'est ce qu'on ne doit pas négliger.

Avez-vous des projets dans le domaine culturel ? Est-ce que la culture est un élément déterminant pour favoriser la stabilité de la population ?



Odaira Namihei pour Zoom Japon

L'exploitation minière à Yûbari a donné naissance à la notion "ichizan ikka" chère au jeune maire.

S. N. : Du fait de sa banqueroute, Yûbari a été la ville qui a vu son budget culturel le plus amputé du pays. Comme je venais de Tôkyô, j'ai invité des artistes à venir à Yûbari. Ces artistes m'ont dit : *"Lorsque vous voulez créer une œuvre d'art à Shibuya, vous vous retrouvez avec les voisins sur le dos, qui se plaignent du bruit... A Yûbari, les voisins vous apportent à manger, et vous proposent même de vous aider."* Les artistes étaient très contents, ils pouvaient créer dans une atmosphère agréable. En ce sens, on a voulu faire de Yûbari un lieu de création et d'expression artistiques. Quand les temps sont durs, l'art peut être d'une grande aide pour préserver le moral des gens. Yûbari accueille chaque année l'unique festival de cinéma fantastique du pays. La vie de tous les jours est difficile, mais une fois par an, à l'occasion du festival de cinéma, on oublie nos problèmes, et on peut voir plusieurs centaines de films qui sont diffusés du matin au soir. Vous savez qu'Angelina Jolie est venue à Yûbari. Quentin Tarantino également.

Pour beaucoup de Japonais, Yûbari est une ville de nostalgie. Il y règne une atmosphère très années 1950-1960. N'est-il pas temps de faire passer la ville dans une autre époque ?

S. N. : Pour moi, il y a des choses à protéger et d'autres pas. Ce que l'on doit conserver, c'est le concept "*ichizan ikka*", "*une montagne, une famille*". Cela fait référence au lieu où l'on va chercher le charbon, la mine. Des personnes sans forcément de liens familiaux travaillent dans cette montagne, ils y mourront peut-être, à cause d'un effondrement, d'une fuite de gaz ou d'un incendie à l'intérieur... En trinquant autour d'un verre, on devient une vraie famille : "*Si je meurs, je compte sur toi pour t'occuper de ma famille*." Voilà comment cela se passait. C'est pour cela que l'on dit "*une montagne, une famille*". Telle est la culture de Yûbari. Dans une grande ville, on ne connaît même pas son plus proche voisin. C'est parce que la vie est facile, pratique. On peut vivre sans s'entraider. Mais ce n'est pas le cas ici, on ne peut pas vivre sans s'entraider. C'est pour ça que même aujourd'hui cette notion de "*une montagne, une famille*" reste cruciale.

Mais il y a aussi des choses à changer, par exemple l'état d'esprit qui voudrait que l'on retourne à l'époque où l'on avait 100 000 habitants. On devrait plutôt réfléchir à comment rendre heureux ceux qui restent aujourd'hui. Pour cela, il faut que tout le monde fasse un pas en avant, sinon rien ne changera. Il y a donc une notion de préservation et de changement, qu'il faut développer simultanément. C'est pourquoi nous dialoguons avec les gens en leur disant :"*si vous aimez votre ville, faites des efforts !*" La première fois que j'ai entendu l'expression "*une montagne, une famille*", j'ai trouvé que c'était très beau. En cent ans, 3 000 hommes ont perdu la vie dans les mines. Les femmes se retrouvaient seules pour élever les enfants. C'était dur, les gens devaient donc s'entraider. L'exploitation minière à Yûbari a duré jusqu'en 1990, ce n'est pas si vieux que cela... Les gens se sont entraidés, ils ont partagé des moments durs et des moments de bonheur. Lorsque la ville a fait banqueroute, on a trouvé ensemble les moyens pour dépasser ce moment difficile. Il y a donc eu deux obstacles, la fin de l'exploitation minière, et le défaut de paiement de la ville. Les habitants ont réussi à aller au-delà de ces deux problèmes, donc quoi qu'il arrive, je pense qu'on devrait s'en sortir.

Propos recueillis par O. N.

Salon Mondial du tourisme

Paris

15 > 18 MARS 2018

PORTE DE VERSAILLES

A la découverte de votre prochaine destination

Conception : Fabbaock

COUPON À DÉCOUPER

Gagnez du temps en téléchargeant vos invitations avec le code **IPRES**

Ou présentez-vous aux bornes d'accueil du salon munis de ce coupon pour obtenir votre entrée.

* Ceci n'est pas un titre d'accès. Vos invitations sont à télécharger sur invitationtourisme.com ou à retirer aux bornes d'accueil du salon Mondial du tourisme 2018. COMEXPOSIUM, 70 avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense cedex - France - S.A.S. au capital de 60 000 000 € - 316 780 519 RCS NANTERRE - N°TVA FR 74 316 780 519.

2 entrées GRATUITES*

à télécharger sur **invitationtourisme.com** code invitation :

IPRES

salons-du-tourisme.com



















DESTIN Les Aïnous en mode reconquête

Longtemps obligé de taire ses racines, le peuple indigène qui vit principalement à Hokkaidô se bat pour exister.

Peu de gens s'arrêtent à Nibutani, un village rural situé à deux heures de route au sud-est de Sapporo. Les routiers et les motocyclistes font une courte pause à la station-service ou au café-restaurant, le seul établissement de la ville, avant de reprendre la route vers d'autres destinations. Le village est coupé en deux par une grande nationale et il s'étend de part et d'autre du long ruban de bitume, entouré de montagnes et de forêts. La route est presque parallèle au Saru, fleuve sacré des Aïnous, peuple autochtone du Japon qui vit dans cette partie de l'archipel depuis des siècles.

Les Aïnous ou les "Blancs", comme les appelaient les ethnographes du siècle dernier en raison de leurs traits caucasiens, sont encore peu connus en dehors du Japon. Originaires de l'île de Hokkaidô et de Sakhaline, aujourd'hui partie de la Russie, ils ont été colonisés par les Japonais. Au cours de la première moitié du siècle dernier, ils furent presque complètement assimilés, leur religion et leur langue furent bannies, leurs terres confisquées. On estime qu'il y a actuellement environ 25 000 personnes d'origine aïnoue au Japon qui vivent pour la plupart sur l'île septentrionale. Cependant, ce chiffre est difficile à vérifier dans la mesure où de nombreux descendants aïnous préfèrent cacher leurs origines pour éviter la discrimination. Les caractéristiques physiques ethniques sont maintenant moins visibles, souvent impossibles à détecter, après plus d'un siècle de mélange avec les Japonais.

Connus par le passé pour leurs lèvres tatouées et le sacrifice rituel des ours, les Aïnous luttent encore pour être pleinement reconnus. A la veille des Jeux olympiques de 2020 qui se dérouleront à Tôkyô, ils tentent de faire entendre leurs voix pour obtenir une pleine reconnaissance dans leur pays comme à l'étranger, dans une lutte contre l'invisibilité qui n'a jamais cessé. Les Aïnous n'ont obtenu le statut officiel de peuple indigène qu'en 2008 lors d'un vote unanime au Parlement alors que leur assimilation forcée a presque complètement fait disparaître leur société, leur langue et leur culture. Aujourd'hui, des individus et des groupes à travers le Japon sont impliqués dans la préservation et la revitalisation de la culture aïnoue, notamment de la langue.



Laura Liverani pour Zoom Japon

Maya, à gauche, en compagnie de son père Kenji, est fière de ses origines aïnoues.

Nibutani comme d'autres grands centres de la culture aïnoue à Hokkaidô, tels que Shiraoi et Akan, n'ont pas grand chose à voir avec les lieux décrits par les anthropologues du siècle dernier. Toutefois les traces du passé, tangibles et intangibles, visibles et invisibles, demeurent. Les tatouages et les longues barbes sont pour la plupart absents, et les gens conduisent maintenant des 4x4, mais ils escaladent toujours des montagnes pour cueillir des plantes sauvages, chasser le cerf et parfois l'ours, suivant le *puri* aïnou, cette philosophie indigène qui régit leur vie quotidienne.

Originaire de Biratori, Monbetsu est un chasseur professionnel d'une trentaine d'années. Portant la fourrure de l'ours qu'il a tiré et dépiauté lui-même, il conduit son 4x4 dans les montagnes brumeuses presque tous les jours à l'aube pour chasser le cerf. La maison préfabriquée qu'il partage avec sa femme et ses deux filles est pleine de trophées de chasse. Les peaux et les os de cerfs et d'ours sont transformés en objets de tous les jours, tels que des tapis et des couteaux tandis que les crânes et les bois des cerfs décorent les murs.

Selon la religion animiste aïnoue, l'homme n'est pas supérieur aux autres êtres vivants et aux choses. Les plantes, les animaux, les objets et les phénomènes naturels sont *kamui*, c'est-à-dire des incarnations divines. Avant de prendre une plante sauvage ou de pêcher une truite, les hommes doivent remercier le *kamui* de leur avoir fourni de la nourriture. KAIZAWA Yukiko est appelée *Okâsan* [Maman] par les habitants de Nibutani. Elle parcourt souvent les montagnes pour cueillir des plantes comestibles comme le *kitopiro*, le poireau des Aïnous. Équipée de bottes de randonnée, d'un couteau et d'une clochette pour éloigner les ours, elle prélève l'écorce des ormes pour réaliser l'*attush*, une étoffe végétale. Le préfabriqué vert où elle teint et tisse les fibres issues de l'écorce qui pendent dans son atelier comme dans une forêt primitive, est aussi un lieu de rassemblement pour sa famille et ses amis. Pendant des années, Yukiko a enseigné le *puri* à Maya, sa petite-fille de 17 ans. Cette dernière est fière d'être Aïnoue. Contrairement à la plupart des générations précédentes, elle n'a jamais connu la discrimination ni les brimades liées à sa "différence". Beaucoup d'Aïnous, il y a encore une génération, cachaient leurs antécédents pour faire leur "coming out" en tant qu'Aïnous quand ils atteignaient la trentaine ou la quarantaine.

La mère de Maya est Aïnoue, alors que son père Kenji ne l'est pas. SEKINE Kenji s'était arrêté à Nibutani, il y a vingt ans, lors d'un périple à vélo. Il n'en est jamais parti. Il a épousé une femme aïnoue et s'est tellement impliqué dans la com-



Laura Liverani pour Zoom Japon

La cise, maison traditionnelle aïnoue, qu'URAKAWA Haruzo a construite dans la préfecture de Chiba, à l'est de Tôkyô.

munauté qu'aujourd'hui sa vie est consacrée à la revitalisation de la langue aïnoue, laquelle est en danger de disparition faute de locuteurs natifs. Après s'être formé en autodidacte, il l'enseigne désormais aux enfants du village. Il présente également des émissions de radio éducatives en langue aïnoue. La récupération de sa langue reste l'une des questions primordiales pour le peuple aïnou. Les musées de Hokkaidô sont peut-être le moyen le plus aisé de faire connaissance avec le peuple et la culture aïnous. Nibutani en abrite deux importants consacrés à leur histoire. L'un d'entre eux a été fondé par le militant KAYANO Shigeru, le premier Aïnou à avoir siégé à la Diète. Shiraoi, au sud de Sapporo, et Akan, à deux heures de bus de Kushiro, sont les sites touristiques les plus populaires des Aïnous. Le tourisme fondé sur la culture autochtone y était déjà en plein essor dans les années 1950. Shiraoi et Akan possèdent des *kotan* reconstitués, c'est-à-dire des villages aïnous. À l'intérieur des maisons au toit de chaume appelées *cise*, les employés aïnous exécutent des danses et des chants traditionnels, et sculptent des souvenirs pour des groupes de touristes japonais ou étrangers. Le musée aïnou Porotokotan à Shiraoi est en passe de devenir une institution nationale, et espère accueillir un million de visiteurs d'ici 2020.

Pour de nombreux Aïnous, l'industrie du tourisme est le seul moyen de transmettre leur culture. Certains critiquent ces institutions qui, selon eux, édulcorent leur propre patrimoine pour plaire aux touristes. D'autres préfèrent simplement adopter une approche différente à l'instar de KANÔ Oki, l'une des figures les plus intéressantes de la scène musicale contemporaine aïnoue. Grâce


Laura Liverani pour Zoom Japon

A Akan, au nord de Kushiro, un ancien photographe devenu artisan pose devant sa production.


Laura Liverani pour Zoom Japon

Un musicien aïnou avec un tonkori au musée Porotokotan à Shiraoi.

à sa maîtrise du *tonkori*, instrument traditionnel à cordes pincées, il explore librement d'autres formes de son. En solo ou avec son groupe Oki Dub Ainu, il a enregistré de nombreux albums, est apparu à la télévision nationale et fait des tournées à l'étranger.

L'héritage indigène a façonné des villages et des communautés à travers Hokkaidô. *"Que vous soyez ou non Aïnou, ce village est un village aïnou. Ceux qui vivent ici ne peuvent pas choisir d'être ou de ne pas être Aïnou".* Pour KAIZAWA Maki, une Aïnoue de Nibutani, même les japonais non-Aïnous, ce qu'on nomme les *wajin*, respectent naturellement le mode de vie indigène. Beaucoup de *wajin* se rendent à Hokkaidô pour apprendre et vivre de cette manière. Jun, un Japonais originaire de Tôkyô, s'est installé à Nibutani où il a fondé une famille. Comme beaucoup d'autres, il a quitté la ville à la suite de la catastrophe nucléaire de Fukushima. Il a rêvé d'une nouvelle vie, plus proche de la nature, et l'a trouvée dans le mode de vie aïnou. Parmi les premiers *wajin* à rejoindre la communauté indigène, figuraient les TAKANO. Ils se sont installés à Nibutani dans les années 1960 pour devenir des artisans aïnous qualifiés. Ils se sont tellement intégrés qu'ils ont été la dernière famille à effectuer le rituel du sacrifice de l'ours dans le village, l'*iomante*, avec la participation de l'ensemble de la communauté.

L'*iomante* est un rituel complexe qui n'est plus pratiqué. Cela impliquait l'adoption et plus tard le sacrifice d'un ourson. Celui-ci a d'abord été élevé comme un membre de la famille. On lui a donné un nom et a été traité comme l'un des enfants. Avant qu'il ne devienne trop grand, il devait être sacrifié pour "renvoyer son esprit" dans le monde des dieux. L'ours fut tué avec des flèches, dépiauté et mangé. Son crâne fut placé sur une lance. Tout Nibutani a participé au sacrifice de Ponta-chan, l'ours de compagnie de TAKANO. Le crâne de Ponta est aujourd'hui exposé dans l'un des musées locaux.

Nibutani, Shiraoi et Akan ont beau être petits et géographiquement isolés, il n'en reste pas moins des lieux importants de l'histoire et de la culture aïnoue. Ils sont également très bien connectés avec le reste du monde indigène. Les Aïnous du Japon se connaissent tous. Ils entretiennent un dialogue permanent, débattent ou même combattent autour de la question de l'activisme culturel et politique. Ils partagent leurs connaissances et leurs activités grâce aux réseaux sociaux, ainsi qu'à des événements et des initiatives au niveau local. Certains groupes aïnous ont tendu la main à d'autres communautés indigènes dans le monde, en organisant des échanges culturels avec des groupes maoris et amérindiens. Il n'y a plus de frontières : le petit *kotan* aïnou est devenu un village global.

LAURA LIVERANI


Tickets spéciaux pour l'aéroport de Narita
Bienvenue au bus limousine de l'aéroport de Tokyo
Ikebukuro
Asakusa
Shinjuku
Akasaka
Roppongi
Shibuya
Ebisu
Gare de Tokyo
Tokyo City Air Terminal
Ginza
Shiba
Shinagawa
Airport Limousine
Coupon Multiple
4 tickets 8 000 yens
&
Coupon Aller-retour
2 tickets 4 500 yens
MEILLEURS PRIX !
Plus de 70 destinations au centre de Tokyo !
Directement à votre hôtel !
Coupon multiple de 4 tickets
35,5 % de réduction
35,5% OFF !!
Pack de 4 tickets bus limousine (adultes uniquement)
Prix
Tarif de base 12 400 yens ⇒ 8 000 yens
Validité
Les tickets sont valables pendant 14 jours à compter de la date d'achat ou d'échange.
Itinéraires
Aéroport de Narita <-> Centre de Tokyo (dans les 23 arrondissements)
Paiement
En espèces ou cartes de crédit principales
— Un livret de 4 tickets qui peuvent être utilisés de plusieurs façons —
Tickets aller-retour pour deux personnes, tickets aller-simple pour quatre personnes, ou quatre voyages pour un seul client. Le choix vous appartient ! Ils peuvent également être utilisés pour des voyages aller-retour en partance du Japon.
Coupon aller-retour de 2 tickets
27,4 % de réduction
— Tickets spéciaux aller-retour —
27,4% OFF !!
Pack de 2 tickets bus limousine (à moitié prix pour les enfants)
Prix
Tarif de base 6 200 yens ⇒ 4 500 yens
Validité
Les tickets sont valables pendant 14 jours à compter de la date d'achat ou d'échange.
Itinéraires
Aéroport de Narita <-> Centre de Tokyo (dans les 23 arrondissements)
Paiement
En espèces ou cartes de crédit principales
En vente aux comptoirs bus limousine de l'aéroport de Narita !
http://www.limousinebus.co.jp/en/
Friendly Airport Limousine
« 60 ans d'expérience au service des passagers de l'aéroport de Tokyo »

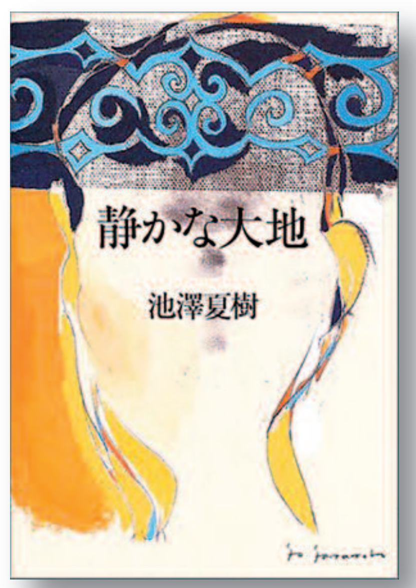
IDÉES Retour aux sources pour Ikezawa

Originaire de Hokkaidô, IKEZAWA Natsuki nous explique les raisons qui l'attachent à sa terre natale.

Romancier, essayiste, traducteur du grec et de l'anglais, critique littéraire, IKEZAWA Natsuki est né en 1945 sur l'île de Hokkaidô. Il est considéré comme un des écrivains japonais les plus actifs de sa génération. Il étudie d'abord la physique puis, tout en écrivant des poèmes et des critiques littéraires, il traduit des auteurs tels que Kurt Vonnegut, John Updike, Jack Kerouac, Richard Brautigan. Voyageur passionné et intéressé par la civilisation de la Grèce, il séjourne dans ce pays entre 1975 et 1978. De retour au Japon il traduit les sous-titres des films de Theo Angelopoulos. En 1984 il publie son premier roman *Natsu no asa no seisôken* [La stratosphère des matins d'été, non traduit en français] adaptation personnelle de Robinson Crusoé, puis, en 1987, *La Vie immobile* (*Still life,* Picquier 1995, Picquier-poche 2001) est couronné par le prestigieux Prix Akutagawa dont il sera plus tard un des jurés pendant plusieurs années. De nombreux autres prix littéraires suivront : Prix Tanizaki pour *Mashiasu Giri no shikkyaku* [La Chute de Mathias Giri, non traduit en français], Prix Mainichi pour *La Sœur qui portait des fleurs* (*Hana o hakobu imôto,* Picquier 2004). En 1994 il s'installe à Okinawa d'où il peut exercer ce regard "décentré" qu'il définit lui-même comme un moyen d'*"examiner la civilisation contemporaine d'un point de vue primitif"*. Immédiatement après l'attentat du 11 septembre 2001, il publie quotidiennement sous forme d'essais ses réflexions sur l'évolution du monde sous le titre *"Bienvenue dans ce nouveau monde",* il poursuivra cette publication jusqu'en 2003. En 2002, après un séjour en Irak, il publie en lecture libre sur Internet *"Sur un petit pont en Irak",* récit d'un voyage pour *"savoir sur qui tomberaient les bombes dans le cas où il y aurait une guerre".* (le texte traduit en français est disponible ici : http://impala.jp/french_website/download-bookF.html). Après un séjour en France, à Fontainebleau, entre 2004 et 2008, il rentre au Japon et retourne dans son "pays natal" : Hokkaidô. Son *"Anthologie personnelle de la littérature mondiale"* en 30 volumes qu'il dirige entre 2007 et 2011 aux éditions Kawade Shobô Shinsha rencontre un tel succès que le même éditeur lui propose de publier son *"Anthologie personnelle de la littérature japonaise"* : 30 volumes sont ainsi parus entre 2014 et 2018.

Vous êtes originaire de Hokkaidô.

IKEZAWA Natsuki : Je suis né un mois après la fin de la guerre sur cette île qui a longtemps été considérée et gouvernée comme une semi-colonie : il y a à peine un peu plus d'un demi siècle qu'elle a été reconnue officiellement comme un territoire japonais à part entière. Mes ancêtres étaient des fermiers qui ont quitté le "centre" du pays pour immigrer dans ce lieu situé à sa périphérie. Le fait que je sois né sur cette île colonisée n'est pas étranger à la volonté qui m'a toujours animé d'examiner le Japon en maintenant une certaine distance avec son centre. D'où mes voyages un peu partout dans le monde et, au Japon, le choix de m'installer à Okinawa ou maintenant à Hokkaidô. Le "retour" à Hokkaidô est aussi dû à mon âge : je ne suis plus très jeune et j'ai senti une attirance pour un endroit proche de ma terre natale, Obihiro. Je n'aime pas Tôkyô, mais la centralisation générale fait que je dois m'y rendre relativement souvent (pour rencontrer des éditeurs, participer à des émissions de radio ou de télévision, etc.) alors je m'organise toujours un emploi du temps me permettant de rester le moins possible dans la capitale. Du coup, mes journées sont trop remplies et je suis épuisé. Alors je rentre chez moi en me plaignant que Tôkyô est une ville éreintante... tout en étant conscient bien entendu de ma part de responsabilité...



Couverture du roman "Shizuka na daichi " (Terra tranquilla)

En 2003 vous avez publié un roman sur l'installation de "colons" japonais sur l'île de Hokkaidô. C'était avant de vous y réinstaller...

I. N. : *Shizuka na daichi* [Terra tranquilla, non traduit en français] traite de mes ancêtres du côté maternel (mon arrière-grand-père et son frère) venus à Shizunai pour travailler dans une ferme. Depuis l'enfance j'ai toujours entendu parler de leur histoire : ce qu'on appelle la "mythologie familiale". Quand je suis devenu romancier, j'ai rapidement eu envie d'écrire sur ce sujet, mais je ne voulais pas que mon manque de compétences me fasse rater ce roman. Finalement c'est en 2001, lorsque l'*Asahi Shimbun* m'a proposé de publier un roman-feuilleton que j'ai eu le sentiment qu'il était temps pour moi de me lancer dans cette écriture. Le feuilleton est paru entre juin 2001 et août 2002, le livre est sorti en librairie en septembre 2003.

Pour résumer rapidement ces 600 pages, disons qu'il s'agit de l'histoire de frères ayant émigré des îles Awaji, au sud de Kôbe, jusqu'à Hokkaidô et qui ont construit un grand ranch sur le domaine des Aïnous (voir p. 16). Le récit se situe au début de l'ère Meiji (1868-1912), il y a près d'un siècle et demi. Il concerne des gens qui, bien qu'ils n'aient pas franchi de frontière nationale, se sont installés sur ce qui était à l'époque une colonie intérieure dont le climat et la culture leur étaient complètement étrangers, et qui ont été initiés à une forme d'agriculture imitée de l'Amérique.

Ce roman semble avoir une place particulière pour vous parmi vos nombreuses œuvres. Il vous a d'ailleurs valu des prix littéraires tels que le Prix SHIBA Ryôtarô en 2003 ou le Prix Shinran en 2004 qui récompensent plus un genre de travail littéraire qu'un livre en particulier.

I. N. : Il s'agit de l'histoire de mes ancêtres, c'était donc un matériau de base du roman qui m'était personnellement précieux. Et puis l'écriture a renforcé en moi le sentiment d'être un "homme de Hokkaidô". C'était aussi la première fois que je me lançais dans ce qu'on peut appeler un roman historique : une fiction basée sur des faits historiques.

En y réfléchissant rétrospectivement, je vois une question générale dans l'ensemble de mon travail qui tourne autour de ce que les Japonais pensent et comment ils réagissent lorsqu'ils rencontrent une culture différente à l'étranger. Je m'aperçois que j'ai souvent écrit des histoires dans lesquelles je jette un(e) Japonais(e) dans une culture étrangère et décris comment il ou elle réagit. Au fond, je suis convaincu que, de tous les phénomènes qui se déroulent dans le monde d'aujourd'hui, le mouvement des populations en est un des principaux sujets dont doit traiter la littérature. Je m'intéresse fortement aux destins des gens qui sont amenés à quitter le lieu de leur naissance, devenir des immigrés, des exilés, des personnes

déplacées, des réfugiés, que ce soit pour des raisons économiques ou politiques.

Comment présenteriez-vous en quelques mots l'histoire de votre île et sa situation actuelle ?

I. N. : Dans la seconde moitié du XIXe siècle, l'explorateur MATSUURA Takeshirô, a dessiné des cartes précises de l'île, qui s'appelait alors Ezo, ainsi que de l'île de Sakhaline. Il avait alors déjà alerté sur les risques d'extermination que l'administration exercée par le clan MATSUMAE faisait peser sur les Aïnous. Après la Restauration de Meiji, en 1896, il a participé au programme de défrichement et d'exploitation d'Ezo, mais, malgré le respect dont il jouissait, sa proposition de renoncer au système jusque-là imposé par MATSUMAE n'a pas été acceptée par le nouveau gouvernement de Meiji. Selon ce système aucune chance n'était donnée aux Aïnous de participer à l'administration de leur territoire. MATSUURA a donc démissionné, renoncé à ses titres et est rentré à Tôkyô. Jamais il ne retournera à Hokkaidô. Les Aïnous furent relégués à un statut de *kyûdojin* soit les "anciens autochtones" qui ne sera aboli qu'en 1997.

Hokkaidô a été une colonie japonaise, dans le sens littéral du terme japonais *shoku-min-chi* = terre où l'on implante une population : des hommes condamnés au bannissement, des samouraïs de classes inférieures originaires du nord-est du Japon, des vaincus de la guerre civile Boshin, des aventuriers ambitieux mais surtout sans le sou, prêts à tout tenter sur un sol nouveau, des fils déshérités (du fait de leur position seconde ou troisième dans la fratrie), voilà ce que sont le plus souvent nos ancêtres de Hokkaidô. L'île était traitée différemment des autres territoires : le fait qu'elle ne soit pas une préfecture dans le découpage administratif japonais n'en est qu'une preuve supplémentaire. Autre exemple : au Ministère du territoire, des infrastructures et des transports existe un département de l'aménagement de Hokkaidô. Parce que cette île est encore un territoire dont l'exploitation est censée être développée...

Jusqu'à une certaine époque, ses habitants étaient dispensés de conscription militaire. C'est d'ailleurs pour bénéficier de ce système que le grand écrivain NATSUME Sôseki s'était inscrit sur l'état civil de Hokkaidô et a ainsi évité d'être enrôlé...

Pour le pouvoir central, Hokkaidô est semble-t-il toujours resté un territoire de seconde zone. Dans les derniers moments de la Guerre du Pacifique, Okinawa a été le seul endroit du Japon où ont été menés des combats au sol, ainsi qu'Iwo Jima. En trois mois, ils ont fait plus de 240 000 morts dont plus de la moitié était des civils ou conscrits d'Okinawa, mais ce que je veux souligner surtout c'est que, parmi les combattants envoyés au front depuis d'autres régions du Japon, c'est Hokkaidô qui a connu le plus grand nombre de victimes : plus de 10 000 morts, deux fois plus que Fukuoka qui est la région ayant perdu le plus de combattants après Hokkaidô. Tout en sachant que beaucoup ne reviendraient pas, le gouvernement a envoyé cette "chair à canon" depuis Hokkaidô. Pour le dire clairement, la vie des gens de Hokkaidô était de peu de prix pour le pouvoir central...

Depuis Meiji, j'ai le sentiment que la population qui s'est installée à Hokkaidô a aussi beaucoup travaillé. Venus sur cette île lointaine, supportant la rigueur du froid, les gens ont construit une société qui n'a rien à envier à celle des autres régions. Dans le classement des revenus des régions, l'île est aujourd'hui à la trentième position, la distribution des biens doit faire face à de nombreux handicaps et une industrie lourde peine à s'installer. Par contre, l'agriculture, l'élevage ou la pêche, qui mettent à profit de riches conditions naturelles, permet à l'île de se hisser au premier rang des régions japonaises quant à l'auto-suffisance alimentaire.



Washio Kazuhiko

Dans son roman "Shizukana daichi", l'écrivain évoque la "colonisation" de Hokkaidô.

Quinze ans ont passé depuis la publication de votre roman et entre-temps vous êtes venu

vous installer à Hokkaidô. Avez vous le sentiment que certaines choses ont changé pour cette île : ses relations avec le pouvoir central, la vision générale du gouvernement japonais quant à sa politique régionale ?

I. N. : Quant au fait que le Japon est une nation dont les capitaux et tout le système financier sont concentrés à Tôkyô, il n'y a, me semble-t-il, aucun changement, peut-être même peut-on dire que la centralisation s'est aggravée.

Concernant la question aïnoue, il me semble qu'on peut voir un certain progrès. Par exemple une "discrimination positive" a été instaurée à l'entrée à l'université de Sapporo. La création d'un centre destiné à présenter la culture aïnoue est en projet et j'ai bon espoir qu'il soit de qualité, vu les compétences de certaines personnes qui y travaillent. Mais il est vrai que l'écart reste important quant au niveau de vie et d'études.


Washio Kazuhiko

IKEZAWA Natsuki regrette le manque d'efforts du gouvernement japonais envers Hokkaidô.

Hokkaidô est une région relativement jeune du point de vue de l'histoire du Japon, mais elle est aujourd'hui celle qui abrite la population la plus âgée. Comment expliquez-vous le fait qu'elle ne réussit pas à garder ses jeunes ?

I. N. : C'est hélas un problème de fond qui touche l'ensemble du Japon, pas seulement Hokkaidô.

JR Hokkaidô multiplie les fermetures de lignes, qu'en pensez-vous ?

I. N. : La société JR Hokkaidô connaît un fort déficit. Parce que l'île est très vaste et beaucoup moins peuplée que les autres régions du Japon, ce qui rend l'exploitation en tant qu'entreprise difficilement rentable. En 1987, lors du démembrement et de la privatisation de la société nationale des chemins de fer JNR (Japan National Railways), l'Etat a versé une dotation à chaque société régionale qui se devait de gérer l'entreprise nouvelle grâce aux dividendes obtenus sur cette somme, mais la politique de baisse des taux d'intérêt bancaires qui a suivi a finalement rendu impossible des bénéfices avec ces placements. JR Hokkaidô s'est retrouvé en manque de fonds ce qui a entraîné, entre autres, une baisse de qualité d'entretien des trains si bien que ces dernières années les accidents se sont multipliés et à présent on ne parle que de fermeture de lignes. Dans nos sociétés contemporaines, la libre circulation n'est-elle pourtant pas un des droits humains fondamentaux ? Les gens qui viennent s'installer ici pensent pouvoir disposer de gares, de trains qui circulent. Assurer à la population les moyens de se rendre sur son lieu de travail, à l'école ou à l'hôpital n'est-il pas un devoir de l'Etat envers sa population ? L'article 25 de la Constitution indique *"le droit à mener une vie en bonne santé et culturellement riche"*. Même si du point de vue du pouvoir central, Hokkaidô est une terre lointaine, pour ceux qui y vivent c'est le centre de leur univers.

Hokkaidô semble être un lieu de tournage que privilégient les cinéastes. YAMADA Yôji, par exemple, y a tourné plusieurs de ses films (*kazoku, otoko wa tsurai yo, harukanaru yama no yobigoe,* etc.).

I. N. : Je pense que c'est parce que l'île offre des paysages variés et différents de ceux des autres îles du Japon. Il doit aussi être plus facile que dans certains autres endroits du pays d'obtenir les autorisations de tournage et des collaborations locales. Mais je profite du fait que vous abordiez cette question pour signaler que, par contre, au Japon, le soutien au cinéma, comme en général à la production culturelle, reste hélas un des plus bas des pays développés. Récemment encore, un jeune cinéaste de talent, Damien Odoul, qui prépare un film inspiré d'une de mes nouvelles *L'homme qui revient (Kaettekita otoko)* avec qui j'ai fait des repérages à Hokkaidô et qui était ravi d'avoir trouvé plusieurs lieux de tournage et très satisfaisait de ses rencontres avec des personnes fort accueillantes sur place, a finalement dû renoncer à filmer certains passages de son film au Japon par manque de soutien financier japonais... alors qu'il a pu semble-t-il arriver à des accords pour tourner en Chine...

PROPOS RECUEILLIS PAR CORINNE QUENTIN

LECTURE Un intérêt soutenu pour l'homme

Nouvelles

La vie immobile (*Still life,* Philippe Picquier 1995, Picquier-Poche 2001). Le recueil comprend aussi *L'Homme qui revient (Kaettekita otoko)*. Traduction Véronique Brindeau et Dominique Palmé.

Des os de corail, des yeux de perle (*Hone wa sango, me wa shinju,* Philippe Picquier 1997, Picquier-Poche 2004). Le recueil comprend deux autres nouvelles : *Espérance* (*Bôken*, 1989) et *Voyage vers le nord* (*Kita e no tabi,* 1995). Traduction Véronique Brindeau et Corinne Quentin.

Tio du Pacifique (*Minami no shima no tio,* Philippe Picquier 2001). Recueil de dix histoires initialement destinées aux enfants (1983-1986). Traduction Corinne Quentin.

La femme qui dort (Philippe Picquier 2009, Picquier-Poche 2014). Recueil de trois nouvelles, *Les Origines de N'kunre (Reshitashion no hajimari), Mieux encore que les fleurs (Renya)* et *La Femme qui dort (Nemuru onna)*. Traduction Corinne Quentin.

Roman

La Sœur qui portait des fleurs (Hana wo hakobu imôto, Philippe Picquier 2004). Traduction Corinne Atlan et Corinne Quentin.

Essais

Bienvenue dans ce nouveau siècle (Shinseiki e yôkoso). Série d'articles diffusés quotidiennement par courrier électronique entre septembre 2001 et août 2003 (une partie a été traduite en français) suivis d'une autre série d'essais sur le monde contemporain *L'ère de Pandore (Pandora no jidai)* entre 2003 et 2005, traduction faite par Corinne Quentin.

En traversant un petit pont en Irak (*Iraku no chîsana hashi wo watatte,* Edition électronique Impala Co., 2003), traduction assurée par Corinne Quentin.



SEFA
ジャパンエキスポ
Japan Expo
19e IMPACT
5 ▸ 8 JUILLET 2018
PARC DES EXPOSITIONS
PARIS-NORD VILLEPINTE
FÊTONS LES 160 ANS
DE L'AMITIÉ
FRANCO-JAPONAISE !
RETROUVEZ TOUTES LES FESTIVITÉS SUR
www.japan-expo-paris.com
#japanexpo
MANGA • ANIME • JEUX VIDÉO • MUSIQUE • MODE • TOURISME • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS • BIEN-ÊTRE • GASTRONOMIE
LES TICKETS SONT EN PRÉVENTE SUR JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS
TARIFS PRÉVENTES ▸ Jeudi : 17€ • Vendredi : 12€ • Samedi : 22€ • Dimanche : 17€ • Pass 4 jours : 56€ • Billet Zen : 100€
FRANCEBILLET : Fnac - Carrefour - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.carrefour.fr - www.francebillet.com - 0 892 684 694 (0,40€/min)
TICKETMASTER : Ticketmaster.fr - Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc - 0 892 390 100 (0,45€/min)
LES TICKETS SONT ÉGALEMENT EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL !
GRATUIT POUR LES -8 ANS
TARIFS SUR PLACE ▸ Jeudi : 20€ • Vendredi : 15€ • Samedi : 25€ • Dimanche : 20€ Pass 4 jours et Billet Zen disponibles uniquement en prévente
HORAIRES ▸ Tous les jours : 10h - 18h • Entrée à 9h pour les détenteurs de tickets achetés en prévente
ACCÈS ▸ RER B - Station Parc des Expositions • Autoroute A1 ou A3, puis A104 - Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)
fnac

ORIGINAL Des chevaux et des hommes

Obihiro est le seul endroit au monde où se déroulent des compétitions de chevaux de trait : les courses *ban'ei*.



Ban'ei Tokachi, nom officiel de l'hippodrome d'Obihiro où les courses ont lieu samedi, dimanche et lundi.

Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Hokkaidô est la région des durs à cuire. Les hommes qui ont choisi d'y vivre en savent quelque chose. La mise en valeur de ce territoire à la fin du XIXe siècle s'est faite dans des conditions extrêmes. A l'époque, on ne pouvait pas encore compter sur des machines pour assurer le labour ou le transport de matériaux. Le cheval, la plus belle conquête de l'homme, dit-on, était donc tout désigné pour l'aider à accomplir les tâches les plus ardues. Mais les races japonaises habituées à un climat moins rude n'étaient pas en mesure de les assurer. A l'époque où le Japon s'ouvrait sur le monde et cherchait à importer ce qu'il y avait de meilleur de l'étranger pour son développement s'est tourné vers l'Europe pour y trouver des chevaux capables à la fois de résister à des conditions climatiques difficiles et de supporter des charges de travail élevées. C'est en France et en Belgique que les Japonais ont pu satisfaire leurs besoins parmi les races de chevaux de trait qui faisaient le bonheur des agriculteurs locaux. Des Percherons, des Bretons ou encore des Brabançons de Belgique – environ un millier de têtes – ont ainsi pris la direction de l'île septentrionale du Japon pour devenir des auxiliaires indispensables sans lesquels la région n'aurait pas réussi à devenir l'une des principales bases de la production agricole du pays.

Lors des fêtes locales, il n'était pas rare d'organiser des concours au cours desquels les agriculteurs, fiers de leurs chevaux, les mesuraient à ceux de leurs voisins dans diverses épreuves. L'une d'elles consistait à choisir un tronc d'arbre d'un poids élevé et d'y attacher à chaque extrémité un cheval qui devait ensuite tirer la charge. Celui qui remportait l'épreuve était celui qui parvenait à faire reculer l'autre. On mesurait aussi leur puissance en les attachant directement l'un à l'autre et en leur ordonnant de tirer chacun de leur côté. Ces démonstrations de force attiraient beaucoup de monde et le public s'extasiait devant les efforts fournis par ces animaux de trait qu'ils croisaient souvent sur les chemins transportant différentes charges. C'est d'ailleurs du concept de tirer des marchandises lourdes et encombrantes qu'est née l'expression "Ban'ei" qui désigne aujourd'hui ces courses de chevaux uniques en leur genre dans le monde qui se déroulent désormais à Obihiro, au cœur de l'île septentrionale. Les deux caractères chinois, "ban 輓" et "ei 曳", utilisés alors exprimaient l'idée de tirer des objets pesants. De nos jours, on a renoncé à l'usage des caractères au profit des hiraganas, mais les gens qui viennent assister aux courses comprennent parfaitement de quoi il s'agit même s'ils ne savent sans doute pas pour la plupart leur origine. Ils ne se rendent pas à l'hippodrome pour y voir des courses de chevaux montés *(noriuma)*, mais des compétitions entre chevaux de trait *(banba* ou *hikiuma)*.

Les Percherons et autres Brabançons ont disparu pour laisser place à des races locales nées de croisements. On parlait alors de demi-sang *(hanketsu)*. Depuis 2003, l'appellation cheval de trait japonais *(nihon benkeishu* ou *nichiban)* est aussi de mise. Ils concourent désormais chaque semaine sur la piste d'Obihiro devant un public nombreux qui reste souvent bouche bée devant la débauche d'énergie que ces chevaux – Kage, Kurige, Aoge ou Ashige –fournissent pour terminer en tête. Ici, la vitesse n'a pas d'importance et on apprécie surtout la puissance dégagée par ces animaux qui doivent parcourir 200 mètres en tirant des charges pouvant atteindre jusqu'à 740 kg en fonction de leur âge et dans les courses ordinaires. Elles peuvent monter jusqu'à 1 000 kg pour les deux épreuves phares : l'*Obihiro kinen* début janvier et le *Ban'ei kinen* fin mars en clôture de la saison. Il s'agit aussi d'une course d'obstacles qui ont la forme de deux monticules. Le premier



mesure 1 m tandis que le second culmine à 1,60 m. C'est évidemment lorsque les chevaux arrivent devant celui-ci, à quelques dizaines de mètres du poteau d'arrivée que les choses se corsent. Bien souvent, on les voit caler dans la montée en quête d'un second souffle pendant que les jockeys les encouragent à avancer et le franchir. Il existe une véritable cohésion entre l'homme et l'animal, et on mesure combien celle-ci est importante pour l'obtention de la victoire finale. C'est quelque chose que l'on peut vraiment ressentir lorsqu'on se trouve au bord de la piste et qu'on observe le couple pendant les quelques minutes que dure la course.
Si cette forme de compétition unique est parfois décriée à l'étranger sur la foi de quelques vidéos postées sur YouTube, elle n'est pas l'expression, comme certains pourraient le prétendre, d'une volonté de nuire à l'animal, mais bien au contraire de mettre en évidence sa puissance et sa beauté pendant l'effort. On compte environ 600 chevaux participant aux compétitions qui ont eu lieu pour la première fois en octobre 1947 à Asahikawa, au nord-est de Sapporo. Jusqu'en 2006, les courses *Ban'ei* se déroulaient sur quatre hippodromes de Hokkaidô (Obihiro, Asahikawa, Iwamizawa et Kitami), mais de graves difficultés financières ont amené les autorités à modifier l'organisation et à faire d'Obihiro le centre des épreuves. On y retrouve les 300 propriétaires de chevaux engagés dans les différentes courses et c'est là que s'effectue également leur entraînement quotidien en vue des courses, lesquelles ont lieu samedi, dimanche et lundi.
"Elles attirent un public conséquent", confirme TOKUDA Naoko, responsable de la communication du champ de course. *"En 2016, nous avons reçu 267 957 visiteurs et nous avons enregistré plus de 16 milliards de yens de paris contre 14,5 milliards l'année précédente"*, ajoute-t-elle. *"Il n'est plus besoin de se déplacer pour parier et c'est pour ça qu'il y a un léger tassement de la fréquentation"*, explique la jeune femme. *"Beaucoup de joueurs passent par des plateformes*



Gabriel Bernard pour Zoom Japon



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Si le premier obstacle est franchi avec une certaine facilité, le second est celui qui fait la différence.










Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Après avoir passé les deux obstacles très éprouvants, les derniers mètres se font souvent au pas.

COUP DE CŒUR Million santé : à la bonheur !

Avant de pénétrer dans l'enceinte de l'hippodrome d'Obihiro, le visiteur peut, s'il le souhaite, faire un tour au Tokachi mura, un centre commercial destiné à mettre en valeur les produits de cette région agricole riche et variée. Il peut également s'y restaurer. Parmi les quelques établissements ouverts, celui tenu par les TANAKA est une adresse à ne pas rater. Au-delà de l'accueil chaleureux que le couple réserve à ses clients, il convient de souligner l'engagement de qualité qu'il fournit. Quand il a du temps libre, le chef se rend chez ses fournisseurs locaux pour y faire un reportage. Il rapporte ensuite les éléments recueillis dans un cahier mis à disposition de sa clientèle. On y découvre, par exemple, le procédé de fabrication de la bière locale "Obihiro Beer". Baptisé Million Santé, terme franponais qui sonne bien une fois prononcé en japonais mais dont le sens n'est pas tout à fait maîtrisé, ce restaurant est un havre de plaisir que l'on ne regrettera pas.

G. B.

8 Chome-1 Nishi 13-jô minami, Obihiro 080-0023
Tél. 0155-66-6778
http://million-sante.com
Déjeuner de 11h30 à 17h
Dîner de 18h à 22h
Fermé le mardi et le 2e mercredi du mois.





Gabriel Bernard pour Zoom Japon

en ligne comme Rakuten ou Softbank pour miser. Nous avons même des amateurs étrangers, en particulier des Asiatiques, qui s'y intéressent." Avant de se lancer dans les paris, il convient toutefois de connaître quelques règles de base. Les courses se déroulent sur la même distance et avec les deux mêmes obstacles. Elle se distinguent par le poids que les chevaux doivent tirer. Ces derniers sont répartis dans plusieurs catégories en fonction de leur âge, du nombre de fois qu'ils ont participé aux courses et du montant des sommes qu'ils ont remportées jusqu'à présent. Les C1 et C2 regroupent les 3 ans d'âge tandis que les B1, B2, B3, B4, A1 et A2 sont réservées aux plus âgés, certains pouvant avoir plus de 10 ans. Au cours de la saison, se déroulent également les courses BG où se défient les meilleurs. Ce sont évidemment celles qui rassemblent le plus de parieurs. *"75 % des mises sont reversées aux joueurs et 25 % vont aux propriétaires pour qu'ils poursuivent leurs activités",* explique TOKUDA Naoko.

Les conditions climatiques ont leur influence comme dans n'importe quelle course de chevaux. La pluie complique la tâche des chevaux, mais c'est le froid parfois extrême en hiver qui peut vraiment changer la donne. La piste étant chauffée, les courses ont lieu même quand il neige, mais avec des températures pouvant descendre jusqu'à -20°C, cela donne lieu à des compétitions épiques. Le temps de parcours des 200 mètres peut varier de deux minutes et demie à près de six minutes selon la nature du terrain et la météo au moment de la course. Si certaines personnes se rendent à l'hippodrome d'Obihiro dans l'espoir de s'enrichir, la plupart des visiteurs – souvent des familles – viennent surtout pour observer les magnifiques chevaux qui concourent chaque semaine. Les enfants sont nombreux autour du paddock à regarder ces géants montés par leur jockey paradant avant d'aller jusqu'à la ligne de départ où les traîneaux et leurs charges les attendent pour une incroyable épreuve.

GABRIEL BERNARD

REJOIGNEZ HANABI POUR DÉCOUVRIR LE JAPON À TRAVERS SON CINÉMA ET SON ACTUALITÉ CULTURELLE.






MARY ET LA FLEUR DE LA SORCIÈRE
HIROMASA YONEBAYASHI


AVANT QUE NOUS DISPARAISSIONS
Kiyoshi KUROSAWA


THE THIRD MURDERER
Hirokazu KORE-EDA


L'ÎLE AUX CHIENS
Wes ANDERSON


SENSES
Ryusuke HAMAGUCHI


RAMEN
Eric KHOO

événements

● **la semaine du Japon** de 19 au 24 mars à Castelginest. Fête du Japon "MATSURI" le dimanche 25 mars à la salle de fêtes de Castelginest organisée par l'Association Wakaba www.association-wakaba.com

● **Exposition de photographies de Méline / Tokyo, éternelle éphémère** Du vendredi 9 mars au mardi 3 avril. Dans le cadre du mois du Japon, venez découvrir le regard photographique de Méline sur Tokyo, entre instantané et permanence. Entrée libre, tout public. Vernissage jeudi 22 mars à partir de 20h. Centre Paris Anim' Victor Gelez, 1-3 rue Victor Gelez, 75011 Paris. Plus d'informations sur http://cpa-victorgelez.ifac.asso.fr

● **CRÉPUSCULE À TOKYO** de Yasujiro Ozu (1957) en copie 35 mm mardi 13 mars projection suivie d'une conversation entre Marie Anne Guerin et Pierre Eugène, critiques de cinéma. tarif privilégié à 5€ avec le mot de passe "Zoom Japon" Cinéma L'ARCHIPEL 17 bd de Strasbourg 75010 Paris

cours

IMOTO SEITAI FRANCE - MÉTHODE JAPONAISE AUTHENTIQUE DE SOINS ET D'EXERCICES D'AJUSTEMENT POSTURAUX
À Paris : Formation à l'année, Cours découverte et Week-ends Séminaire ouverts à toutes et à tous quel que soit son âge et ses objectifs. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo «Honbu Dojo». Soins personnalisés auprès de monsieur Olivier LAHALLE. Retrouvez toutes les informations sur www.imoto-seitai.fr
Contact : info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● **Stage intensif de japonais pour débutant** Du 16 mai au 22 juin - 24 heures - mer. et ven. 19h-21h. 299€. Matériel compris. Inscription sur ww.espacejapon.com

● **Pendant les vacances scolaires stages intensifs de japonais et stages de manga.** Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com

divers

Voyage sur le thème du patrimoine des fêtes traditionnelles et l'architecture de la région de Hokuriku



du 19 au 30 Oct. 2018
Programme à télécharger sur le site d'**Archi Voyage Japon**
archivoyagejapon@gmail.com
http://archivoyagejapon.free.fr

Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

emplois



Nishikidori Paris – Comptoir des Poivres
Épicerie fine japonaise – Poivres et épices du monde entier
Nous recrutons pour notre boutique à Paris :

Vendeur(euse) boutique
CDD 4 mois à temps partiel (26h par semaine, essentiellement jeudi/vendredi/samedi) à partir de fin mars 2018

Missions :
- Conseiller notre clientèle (particuliers et professionnels) sur l'ensemble de notre gamme : produits artisanaux de la gastronomie japonaise ainsi que poivres et épices d'exception
-Assister la responsable de boutique dans la gestion des tâches quotidiennes : mise en rayon, rangement, étiquetage etc
-Participer à l'organisation de dégustations, événements, collaborations...

Profil souhaité :
-Expérience dans la vente
-Passion pour la gastronomie
-Intérêt pour la culture et cuisine japonaises
-Maîtrise de l'anglais et/ou du japonais serait un plus

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à :
boutique@nishikidori.com

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)	
Emploi	50€ttc
Evénement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
Logement	35€ttc
Divers	30€ttc

Options	
20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

CINEMATHEQUE
EXPOS
FILMS
RENCONTRES
ATELIERS
RÉTROSPECTIVE
KENJI MIZOGUCHI
15.03 > 15.04.18
CINEMATHEQUE.FR
CNC
Neuflize OBC
gan
vivendi
ZOOM JAPON

TERROIR Un autre pays pour le fromage

A Shintoku, Miyajima Nozomu a réalisé son rêve de créer *"un vrai fromage japonais"* dont la réputation ne cesse de grandir.

Terre agricole par excellence, Hokkaidô produit à peu près tout ce qu'on peut trouver sur la table d'une famille japonaise contemporaine. Est-ce dû au fait qu'elle a été mise en valeur tardivement par les autorités, toujours est-il qu'on y produit des aliments qui n'ont pas toujours fait partie de la nourriture traditionnelle des Japonais. Tokachi est une des régions les plus en pointe dans ce domaine. C'est tellement vrai qu'on y trouve même des viticulteurs en dépit de la dureté du climat. Voir des vignes sous la neige une bonne partie de l'année est un spectacle pour le moins inhabituel, mais il n'empêche que certains amoureux de vins nippons font le voyage jusqu'à Ikeda, à l'est d'Obihiro, pour se procurer quelques bouteilles de Château Ikeda. Il n'est pas encore au niveau des vins de Kôshû, au pied du mont Fuji, mais lancée, il y a une petite cinquantaine d'années, la production bénéficie d'une bonne réputation auprès des amateurs de rouge.

Les Japonais savent aussi que le vin est un excellent compagnon pour le fromage. A force de voyager, de voir des reportages à la télévision ou de regarder des films français montrant des repas se terminant irrémédiablement par un morceau de fromage, ils ont eux aussi voulu copier ces Occidentaux réputés être de fins gourmets et des bons vivants. Par le passé, les plus snobs ou les plus tentés de se rapprocher de la version originale se rendaient aux rayons alimentaires des grands magasins tokyoïtes ou certaines épiceries fines comme Meidi-ya pour acheter des produits fromagers en provenance directe de l'hexagone. Mais ils devaient y mettre le prix. Les autres moins fortunés ou moins ambitieux se tournaient vers des fromages *made in Japan*, en particulier un camembert industriel fabriqué à Hokkaidô par les géants de l'alimentaire que sont Meiji ou Yukijirushi. Le lieu de production était logique puisque c'est dans cette partie du Japon qu'on trouve le plus grand nombre de vaches laitières. Toutefois, sans être mauvais, la consistance de ce camembert japonais ne ressemblait guère à ce qui était disponible en France, y compris auprès des grandes marques comme Lactalis et sa fameuse marque Président. Conditionné dans des boîtes en fer blanc ou en plastique, sa croûte ne donnait guère envie d'y planter ses dents.

Aujourd'hui, ces fromages industriels restent largement commercialisés dans le pays. Ils se sont améliorés au niveau du goût, mais ils ne peuvent pas convenir aux palais des plus exigeants. C'est pourquoi on a vu apparaître une génération d'agriculteurs conscients de la nécessité de produire des fromages de qualité comme se sont multipliés dans le pays les boulangers désireux de fabriquer


Odaira Namihei pour Zoom Japon

Miyajima Nozomu est un agriculteur militant qui défend l'idée de terroir. Il a créé le Kyôdô Gakusha.



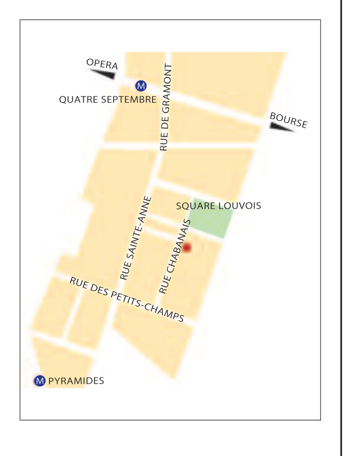
Odaira Namihei pour Zoom Japon



Râmen, gyôza, katsudon,
yakisoba, etc...
au gout de Hokkaido



14 rue Chabanais 75002 PARIS
Métro Quatre Septembre
Tél : 01 42 60 50 95
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30



du pain selon des méthodes artisanales (voir *Zoom Japon* n°74, octobre 2017). C'est à Shintoku, toujours dans cette fameuse région de Tokachi, que nous avons rencontré MIYAJIMA Nozomu. Celui-ci dirige une exploitation agricole où l'on produit à la fois des légumes de manière organique et une fromagerie dont la réputation dépasse largement les limites de Hokkaidô et même du Japon. Kyôdô Gakusha, tel est son nom, a aussi la particularité d'aider les personnes ayant un handicap physique ou mental à trouver dans l'agriculture un moyen de subsistance autonome. Inspiré par son père Shin'ichirô qui avait initié ce programme d'entraide dans la préfecture de Nagano, il a choisi de s'installer dans la région de Tokachi, il y a tout juste 40 ans. *"Mon but était alors de démarrer une nouvelle vie avec ma femme et ma fille. Nous avions alors six têtes de bétail et six collaborateurs"*, se souvient-il en contemplant le vaste domaine qu'il occupe désormais. 110 hectares cultivés sans aucun engrais chimique et un cheptel composé pour l'essentiel de Brown swiss dont le lait s'avère parfait pour atteindre son objectif de produire *"un vrai fromage japonais"*.

MIYAJIMA Nozomu est parti d'un simple constat. Si la production fromagère nippone continuait à être assurée par les industriels du secteur, il y aurait peu de chance que le Japon puisse espérer progresser alors que sa belle région de Hokkaidô réunissait toutes les conditions requises pour avoir des fromages dignes de ce nom. Il a donc pris le taureau par les cornes. Ne sachant pas comment s'y prendre en dépit de ses études agricoles faites aux Etats-Unis, cet homme avisé a pris la direction de l'Alsace en 1988 pour y faire la connaissance de celui qui a changé sa vie, Jean Hueber, président du Syndicat interprofessionnel du fromage Munster. *"Il m'a enseigné la valeur du fromage traditionnel et l'importance du système d'appellation d'origine contrôlée (AOC). Cela m'a permis de prendre conscience de notre réel potentiel. M. Hueber m'a mis le pied à l'étrier. Ensuite j'ai pris des conseils auprès d'autres producteurs français"*. Le résultat ne s'est pas fait attendre. Après avoir entrepris



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Une bonne partie du cheptel du Kyôdô Gakusha est composée de Brown swiss réputées pour leur lait.



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Ici tous les fromages sont réalisés à la main et bénéficient d'une attention toute particulière.

CLUB ZOOM Cadeau du mois ZOOM JAPON

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le manga :
Un pigeon à Paris de Lina Foujita (Glénat).

Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question :
Si vous voyagez à Hokkaido, que souhaitez-vous faire en particulier ?
Envoyer votre réponse et votre numéro d'abonné à
club@zoomjapon.info.
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 31 mars 2018.
Abonnement en ligne : *www.zoomjapon.info*

L'abonnement, c'est aussi une façon de nous soutenir ! En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM.



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Yuki est le nom donné au camembert produit de façon artisanale par Kyôdô Gakusha.

des travaux lui permettant de créer un lieu de collecte et de production faisant appel le moins possible à la mécanisation, il est parvenu à produire des fromages inspirés des exemples français. Son camembert et son comté n'ont aujourd'hui rien à envier aux AOC hexagonaux.

Mais MIYAJIMA Nozomu ne pouvait pas se satisfaire de cela. Il ne voulait pas juste répliquer. Son désir était depuis toujours de créer *"un vrai fromage japonais"*. C'est ce qu'il a fait et lui a donné le nom de Sakura, ou cerisier, parce que les pétales de l'*ezoyama sakura*, une essence unique de Hokkaidô, lui donnent une saveur tout aussi unique. Cela lui a valu la médaille d'or en 2004 au concours international d'Appenzell, en Suisse. En 2008, les chefs d'Etat du G8 réunis au lac Tôyako ont pu y goûter et depuis 2012, la compagnie aérienne Japan Airlines le propose à ses passagers de première classe. Il a aussi créé le Sakagura, un fromage aux arômes de saké, que la maison impériale a le rare privilège de pouvoir manger. Les quantités produites sont encore faibles. Le succès n'est pas monté à la tête de notre producteur qui conserve une âme de militant, de défenseur du terroir. Il s'inquiète donc des accords de libre-échange que ce soit celui signé entre le Japon et l'Union européenne ou la nouvelle mouture du Partenariat Trans-Pacifique qui vont avoir un impact sur les importations de produits laitiers. Voilà pourquoi, il multiplie les initiatives pour mieux faire découvrir ses fromages et les productions locales. Il a ouvert un restaurant sur son exploitation où l'on peut goûter ce qui provient de ses terres, mais aussi des bières et des vins de Hokkaidô pour les accompagner. Il se veut optimiste et tous ceux, qui l'entourent et qui, grâce à lui, ont trouvé une bonne raison de ne pas baisser les bras, en sont les meilleurs ambassadeurs.

ODAIRA NAMIHEI

TENDANCE **Pour un saké 100 % *made in Hokkaidô***

Si pour produire du bon saké, il est indispensable d'avoir une bonne eau et des brasseurs expérimentés, l'ingrédient de base reste le riz. A Hokkaidô, la production rizicole est importante, en particulier pour le riz de table (*uruchimai* et *mochigome*). En termes de riz pour le saké, en revanche, la région a longtemps été à la traîne malgré la présence ancienne de brasseries. La première d'entre elles, Kobayashi, a ouvert ses portes à Sapporo en 1878 tandis qu'à Asahikawa, Takasago s'est lancée en 1899.

Le climat très rude qui règne une partie de l'année sur l'île est propice au brassage du saké. Il fallait donc que les producteurs de riz locaux se lancent dans l'amélioration de la culture de grains réservés à la réalisation du saké. Ils y sont parvenus et aujourd'hui le niveau de qualité atteint est tel que les autres régions productrices commencent sinon à s'inquiéter du moins à s'y intéresser davantage. Trois variétés sont désormais disponibles : le *ginpû* apparu en 2000, le *suisei* en 2007 et le *kitashizuku* en 2014. Les efforts consentis par les agriculteurs pour offrir un riz de grande qualité ont permis aux brasseurs locaux de proposer des sakés dont le niveau ne cesse de grimper. Grâce notamment au *ginpû*, les brasseurs locaux peuvent de plus en plus créer des produits 100 % *made in Hokkaidô*. Ainsi chez Takasago, 70 % des riz utilisés en proviennent désormais. Nouvelle illustration de sa capacité à se transformer en un terroir complet et de plus en plus riche.



Le Kokushi musô de Takasago.

O. N.





MUSÉE
MAILLOL

—

EXPOSITION
7 MARS
15 JUILLET
2018

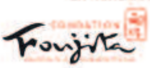
FOUJITA

PEINDRE DANS LES ANNÉES FOLLES





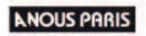
EN PARTENARIAT AVEC




À L'OCCASION DE












SUCCÈS C'est l'histoire d'un plat… mongol

Portant le nom du célèbre guerrier Genghis Khan, ce met à base de mouton est une des spécialités de Hokkaidô.

Se rendre à Hokkaidô est l'assurance à la fois de découvrir des paysages magnifiques, mais aussi de revenir conquis par la richesse de sa gastronomie. En tant que grenier du Japon, de la diversité de sa production agricole, la seconde île de l'archipel nippon est en mesure de satisfaire tous les goûts. Lorsqu'on demande à un Japonais de citer un plat typique de la région, il est très probable qu'il réponde avec un certain enthousiasme : "*râmen* !" Il est vrai que de nombreux spécialistes situent dans cette partie du pays l'origine de ces nouilles en bouillon (voir *Zoom Japon* n°26, décembre 2012). En dehors de Tôkyô, n'est-ce pas à Sapporo que l'on trouve le plus grand nombre de restaurants de *râmen* ? Deux autres cités de l'île, Asahikawa et Kushiro, sont aussi célèbres pour leurs *râmen* que de nombreux touristes viennent déguster.
Mais il n'y a pas que les *râmen* dans la vie. Et certains aventuriers du goût vous diront qu'il faut chercher ailleurs la spécialité de l'île et que celle-ci s'appelle le *Genghis Khan* ou *Jingisukan* dans sa translittération japonaise. *Jingisukan* quèsaco ? Il s'agit d'un plat de viande de mouton que l'on fait griller accompagné de différents légumes. Si aujourd'hui, on estime de façon officielle que cette spécialité est liée à Hokkaidô, sa paternité fait débat tout comme l'origine de son nom. En effet, la ville de Tôno, célèbre pour être le lieu d'origine des *kappa*, ces êtres espiègles du folklore nippon, estime qu'elle est aussi l'endroit où l'on a consommé pour la première fois ce plat tout comme la préfecture de Nagano. Mais depuis 2007, le ministère de l'Agriculture a décidé que c'était à Hokkaidô que revenait l'insigne honneur d'être la capitale du *Genghis Khan*.
Reste qu'une fois l'origine géographique établie, le mystère de son nom demeure. Certaines voix affirment qu'il le doit à la forme de la plaque servant à sa cuisson. Elle ressemblerait aux casques des soldats mongols de Genghis Khan. Mais il est à peu près sûr que le célèbre guerrier n'est jamais passé par Hokkaidô bien qu'une légende prétend le contraire. Comme cette partie du pays n'a été vraiment mise en valeur qu'à partir du XIX[e] siècle, il est plus probable qu'il faille chercher en Chine, et plus particulièrement en Mandchourie, l'origine de ce plat que les Japonais installés dans ces régions auraient découvert et ensuite importé dans l'archipel en lui donnant un nom exotique. D'ailleurs, le premier restaurant spécialisé dans le *Jingisukan* a ouvert à… Tôkyô, en 1936.
Son enracinement et son développement à Hokkaidô sont liés à l'élevage de moutons qui y a pris de l'ampleur sous l'impulsion des autorités. Sa consommation y a augmenté au lendemain de la Seconde Guerre mondiale avec l'ouverture d'un premier établissement à Sapporo en 1946. Depuis, les habitants l'ont définitivement adopté. Le reste des Japonais a redécouvert le *Jingisukan* au bénéfice de la crise de la vache folle au début des années 2000. La crainte suscitée par les risques de contamination liés à la consommation de bœuf a conduit les Japonais à se tourner vers cet autre plat de viande très convivial. On trouve ce plat, un peu partout dans des restaurants spécialisés. C'est pourtant un mets onéreux surtout s'il est cuisiné avec du mouton élevé à Hokkaidô.

O. N.


Le Jingisukan fait partie du patrimoine culinaire de Hokkaidô même si son origine reste trouble. DR











LA RECETTE DE HARUYO

Jingisukan (Genghis Khan)


Maeda Haruyo pour ZOOM Japon

PRÉPARATION

1 - Préparer la sauce en mélangeant l'oignon râpé, le gingembre râpé, la sauce de soja, le *mirin* et le miel.
2 - Dans une poêle, chauffer l'huile de sésame et y faire sauter l'oignon, la carotte et le poivron rouge.
3 - Ajouter le chou et les pousses de soja. Saler et poivrer.



4 - Déposer dans un plat.
5 - Dans la même poêle, chauffer l'huile puis sauter l'agneau émincé.
6 - Incorporer la sauce puis laisser réduire.
7 - Déposer sur les légumes sautés et servir aussitôt.

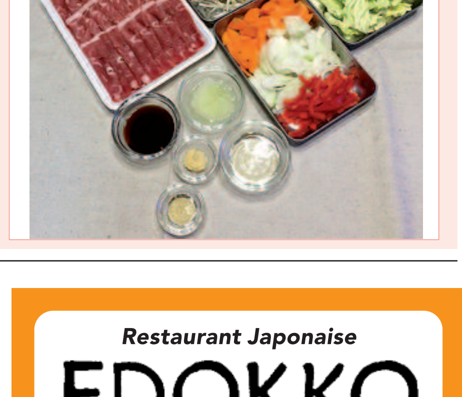
Astuce : On peut utiliser différents légumes comme les champignons, les épinards, le brocoli.
Si vous ne pouvez pas trouver de *mirin*, vous pouvez le remplacer par du sucre pour donner un goût sucré.

INGRÉDIENTS (pour 4)

300 g d'agneau émincé
1/2 oignon émincé
4 feuilles de chou coupées en carré
1/2 carotte émincée
1/2 poivron rouge émincé
30 g de pousses de soja

1/4 oignon râpé
1 cuillère à café de gingembre râpé
2 cuillères à soupe de sauce de soja
2 cuillères à soupe de *mirin* (liqueur de riz)
1 cuillère à café de miel
Huile, huile de sésame, sel, poivre, sésame grillé













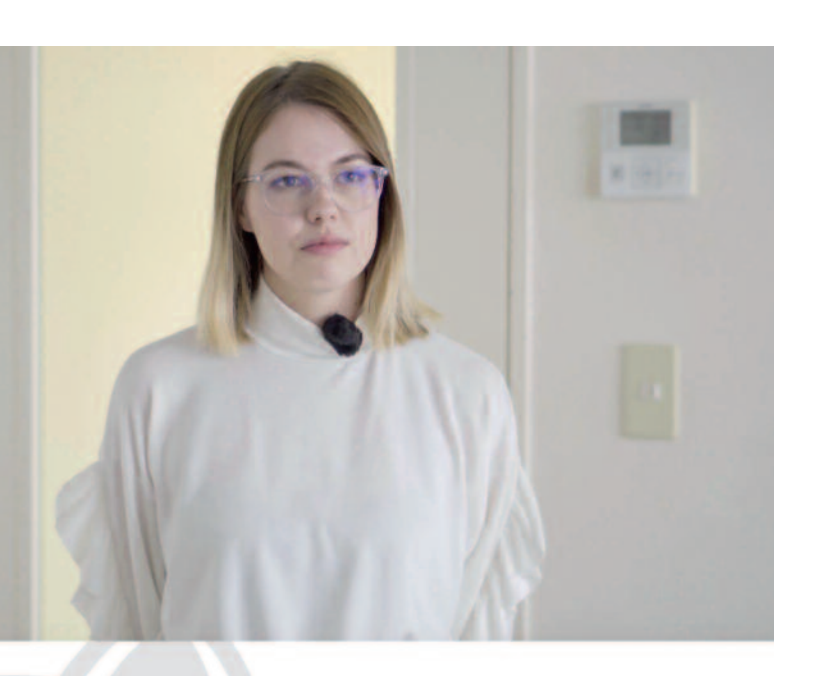






Vivre et étudier au Japon, facilement

Vous avez toujours rêvé d'apprendre le japonais au Japon ? Faites-le avec gogonihon.com, un service gratuit qui vous accompagne à chaque étapes.



"J'ai choisi Akamonkai car elle est moins chère que les autres écoles et aussi parce que le rythme d'étude est plus avancé.
L'école fut exactement comme je l'attendais : les professeurs japonais sont attentifs aux progrès de leurs élèves. Ils sont tous très gentils et très avenant et malgré leur anglais parfois limité on finissait toujours par se comprendre.
C'est vrai qu'il y a beaucoup de travail, y compris à la maison mais c'est exactement ce à quoi je m'attendais.
En termes de rencontres, il est super facile de se faire des amis aux alentours ou même dans les autres classes. Je trouve vraiment que l'école est bien située car dès qu'on a fini les cours on peut aller manger tous ensemble au restaurant pour pas trop cher.

Je dirais qu'il y a deux grandes différences entre Valence, la ville d'où je viens et Tokyo. Ici, il y a vraiment une grande importance accordée au respect de l'autre et à la conformité tandis qu'en France ce n'est pas toujours le cas. En France nous sommes en général plus axés sur l'individualisme alors qu'ici c'est le contraire. Nous avons l'habitude de nous présenter comme différent de la norme, ici ce n'est pas du tout ce qu'ils cherchent. C'est vrai que cela peut faire bizarre de se fondre dans la masse.

Je pense avoir un seul conseil pour les personnes qui hésitent ou qui ont peur : c'est vraiment une expérience à vivre, de partir aussi loin dans un pays aussi accueillant et sûr. En ce qui concerne le coût de la vie, il est possible de trouver un emploi en parallèle des cours !"

- Lara, France



Go! Go! Nihon Vivre et étudier au Japon
@gogonihon
@gogonihon
Go! Go! Nihon Live and study in Japan

Contactez-nous sur notre site gogonihon.com et nous vous aiderons à venir au Japon !





Qu’est-ce que c’est ?

Un Study Trip est un voyage d’étude. De 2 à 4 semaines, vous etudier le japonais le matin et participez à des activités culturelles et locales l'après-midi.
Fini le simple tourisme, vivez un voyage rythmé par découverte, langue japonaise et folklore.



Quels sont les avantages d’un Study Trip ?

Lorsqu’ il s’agit d’étudier une langue, le mieux reste une école spécialisée au coeur du pays et rencontrer des locaux. C’est pourquoi StudyTrip.com offre à ses étudiants un séjour tout inclus: écoles de japonais, logement, activités culturelles et touristiques et guide ! Cette expérience permet aux participants de vivre en immersion totale dans la culture nippone.





Quand partir ?

Que vous préfériez le chaud l'été, ses feux d’artifices et matsuri ou la douceur du printemps, ses beaux sakura et hanami, la pop-culture otaku ou bien un peu plus traditionnelle, nous avons un large choix de séjours à découvrir sur notre site: StudyTrip.com.



Contactez-nous maintenant sur studytrip.com


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

La péninsule de Shiretoko est enregistrée au Patrimoine naturel de l'Unesco depuis 2005.

DÉCOUVERTE A l'est, l'appel de la nature

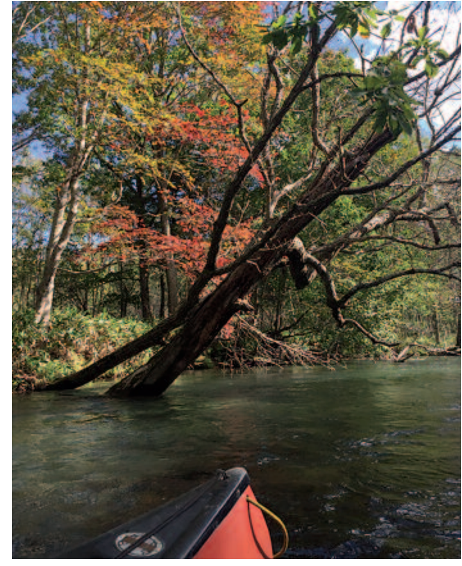
Les amoureux de la nature et les voyageurs en quête de territoires bruts trouveront leur bonheur à Hokkaidô.

Quelle que soit la saison que vous choisirez pour vous rendre à Hokkaidô, vous pouvez être sûr que la nature aura revêtu ses plus beaux atours pour vous accueillir. Pour beaucoup de voyageurs, l'île septentrionale doit se visiter l'hiver. Il est vrai que les paysages sous la neige, comme la mer d'Okhotsk prise par les glaces, sont de toute beauté. Et les amateurs de sports de glisse trouveront dans cette partie du Japon comme à Asahikawa de vastes espaces skiables qui valent largement les grandes stations européennes. Elles proposent en plus des activités comme les sources d'eau chaude et une gastronomie variée qui transforment le séjour en expérience pour le moins originale. Le Club Med vient d'ailleurs d'y inaugurer à Tomamu, au cœur de l'île, un deuxième complexe hôtelier qui ravira les accros au ski. L'hiver, c'est aussi le moment où l'on peut assister à Sapporo au Festival de la neige *(yuki matsuri)* qui s'y déroule, début février, depuis 1950 et permet à des sculpteurs sur glace de réaliser des œuvres éphémères mais souvent impressionnantes. Ceux – il y en a – qui n'apprécient ni la neige ni les températures parfois très basses ne doivent pas pour autant se détourner de cette partie du Japon qui, au printemps, en été et automne, ne manque pas de charme, bien au contraire. Et elle est encore plus attirante dans la mesure où la nature domine et n'a pas trop souffert de la présence humaine. Elle n'a été mise en valeur qu'à la fin du XIXe siècle et la plupart des activités se sont concentrées dans la partie occidentale, permettant au reste de Hokkaidô de conserver un côté "sauvage". Une dimension que de nombreux touristes recherchent aujourd'hui. Toutefois, ils ne pensent pas toujours à se rendre sur la deuxième île de l'archipel alors qu'elle dispose de tous les atouts. En la matière, Hokkaidô Est, Dôtô pour les intimes, s'impose. Quelques routes et une voie unique de chemin de fer – la ligne JR Senmô – suffisent pour y pénétrer et se lancer dans une aventure riche en émotions. Abashiri, célèbre pour avoir abrité le pénitencier le plus dur de l'archipel désormais ouvert au public (voir *Zoom Japon* n°67, février 2017), est un bon point de départ. C'est de cette cité portuaire que partent les trains de la ligne Senmô en direction de Kushiro. Après avoir longé pendant quelques kilomètres la mer d'Okhotsk qui, selon la saison et le moment de la journée où vous vous y trouvez, montre des visages contrastés allant de la colère à








Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Descente de la rivière Kushiro en canoë.


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Une famille de grues au bord d'une rivière à proximité du lac Mashu.

un calme presque angoissant, il est temps de descendre à la gare de Shiretoko Shari, point d'entrée vers la péninsule de Shiretoko enregistrée, depuis 2005, au patrimoine naturel de l'Unesco. Un taxi ou un bus vous mènera jusqu'à Utoro en une quarantaine de minutes. Le petit port est une étape obligée. C'est ici que se trouvent les principaux hôtels de la péninsule comme le Shiretoko Grand Hotel Kita Kobushi (www.shiretoko.co.jp/en/) pour les voyageurs en quête de grand confort ou Shûchô no ie (www.big-hokkaido.com/shuchoo-no-ie), une maison d'hôte tenue par Mme UMEZAWA qui défend avec charme et vigueur ses racines aïnoues. La plupart des établissements disposent d'une source d'eau chaude ce qui agrémente le séjour surtout après une longue journée de promenade au milieu de la forêt en quête de paysages saisissants ou d'animaux que l'on n'a pas l'habitude rencontrer sous nos latitudes. A une dizaine de minutes du port, se trouve le Centre d'information du parc national de Shiretoko (8h-17h30 du 20 avril au 20 octobre et 9h-16h du 21 octobre au 19 avril) où il convient de se rendre avant de partir à l'aventure sur les différents sentiers qui l'entourent.


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

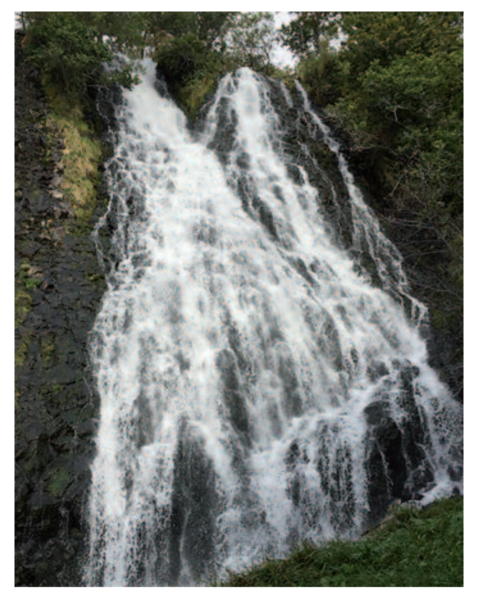
De nombreux ours bruns vivent dans la péninsule de Shiretoko et sont facilement observables.

Outre des espaces d'exposition, de restauration et de repos, on y trouve des cartes mais aussi quelques accessoires utiles à la location comme des jumelles (500 yens la journée) ou encore un spray répulsif contre les ours (1 000 yens la journée). Il est rare d'en croiser sur les sentiers alentours, mais sait-on jamais? Pour les observer, mieux vaut prendre le bateau. Tous les jours à 8h30 et 15h30 (5 000 yens), au départ du port d'Utoro (www.kamuiwakka.jp), des croisières d'environ deux heures vous permettent d'aller à la rencontre en toute sécurité d'ours bruns qui viennent pêcher




Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Un aigle de mer survole la mer d'Okhotsk gelée au plus fort de l'hiver fin février.


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

La cascade d'Oshin-Koshin à l'entrée d'Utoro.



Un bain d'eau chaude au bord du lac Kussharo.

à proximité de la mer. Le spectacle est fascinant d'autant qu'il se déroule dans un cadre incroyable constitué de cascades, de falaises impressionnantes.

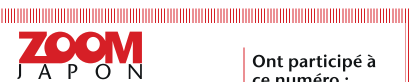
Le soir, des sorties guidées sont organisées pour ceux qui s'intéressent à la faune nocturne comme les renards, les cerfs et autres biches, mais aussi pour lever la tête vers la voûte céleste chargée d'étoiles comme on a rarement l'occasion de l'admirer dans nos pays pollués par la lumière.

Si ces premières rencontres avec la nature de Shiretoko ne vous suffisent pas, il est temps de se rendre à Rausu de l'autre côté de la péninsule où d'autres croisières sont organisées pour, cette fois, croiser la route des baleines. La compagnie Shiretoko Nature Cruise organise deux fois par jour (9h et 13h, 8 000 yens, www.e-shiretoko.com) des sorties en mer d'environ deux heures et demie au cours desquelles il n'est pas rare de voir des orques et des baleines. Un peu plus au sud, la visite à pied de la péninsule de Notsuke accessible seulement par bateau est une expérience qui réserve quelques surprises notamment lorsque les phoques très nombreux dans cette zone décident de montrer le bout de leur nez.

En quittant le rivage pour rentrer dans les terres, Dôtô n'a pas fini pour autant de nous étonner. Les animaux sont encore omniprésents. Il n'est pas rare de voir depuis la fenêtre du train ou du bus, selon le moyen de transport que vous aurez choisi, des grues. En hiver, saison des amours pour ces majestueux échassiers, le spectacle est souvent grandiose. La gare de Kayanuma sur la ligne Senmô est un des lieux privilégiés pour les observer tout comme le Tsurumidai, un espace où près de 200 grues passent la saison hivernale, accessible par bus depuis Kushiro (55 minutes). Le reste de l'année, elles se montrent quand on ne s'y attend pas, offrant ainsi quelques instants de grâce. Les montagnes, les lacs, les volcans apportent aussi leur dose d'émotion aux visiteurs de la région. Ayant échappés au développement du tourisme de masse dans l'archipel, tous ces lieux ont conservé leur beauté originelle. A chaque nouvelle étape, on tombe irrémédiablement sous le charme de cette nature parfois brute comme le mont Iô désigné par les Aïnous sous le nom d'Atosanupuri qui signifie "la montagne nue". En effet, son aspect désolé tranche avec la luxuriance qui entoure d'autres sommets dans la région comme le mont Akan ou le mont Kamui. Il est vrai que le mont Iô qui a longtemps été exploité pour ses gisements de soufre, à l'odeur âcre, est aussi une attraction pour son activité visible et très impressionnante.

La présence de ces volcans signifie que, dans les alentours, on trouvera des sources d'eau chaude. Le site le plus célèbre dans cette région est Kawayu onsen qui dispose d'une gare sur la ligne Senmô. On peut choisir de faire une pause au Kinkiyu





Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy
75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133
Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution


ISSN : 2108-4483
Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei
Gabriel Bernard
Ritsuko Koga
Eric Rechsteiner
Jérémie Souteyrat
Corinne Quentin
Laura Liverani
Ryôko Sekiguchi
Maeda Haruyo
Kashio Gaku
Kimié Ozawa
Takako Taniguchi
Chiho Ichikawa
Giovanna Favia
Marie Varéon (maquette)
Yoshiyuki Takachi

Hotel (http://kinkiyu.com), le plus grand établissement de cette station thermale qui connaît, depuis quelques années, une baisse de fréquentation notable. C'est d'autant plus dommage qu'elle se trouve au cœur de l'un des plus beaux paysages du Japon, comme l'affirment plusieurs guides japonais. Mais si l'on préfère un endroit moins imposant ou que l'on cherche à se plonger dans la culture aïnoue, rendez-vous à Kotan à une vingtaine de minutes en taxi de Kawayu onsen. Il existe des bus, mais ceux-ci sont peu nombreux. Le meilleur endroit pour y passer la nuit est le Marukibune (https://marukibune.jimdo.com) où il convient aussi de dîner en raison des animations musicales qui y sont régulièrement organisées le soir. Juste derrière l'hôtel se trouve un bain extérieur d'eau chaude qui s'ouvre sur le lac Kussharo et les montagnes qui l'entourent. Que ce soit au lever ou au coucher du soleil, y prendre un bain restera un moment inoubliable.

Plus au sud, la vaste plaine marécageuse de Kushiro Shitsugen que l'on peut visiter en canoë illustre l'incroyable diversité naturelle de Dôtô. Il existe de nombreuses possibilités de faire des sorties sur la rivière Kushiro où, là encore, il faut s'attendre à quelques belles surprises animales et végétales. Mais à peine aurez-vous déposé votre pagaie que vous voudrez repartir pour une autre découverte dans cet Hokkaidô tellement original.

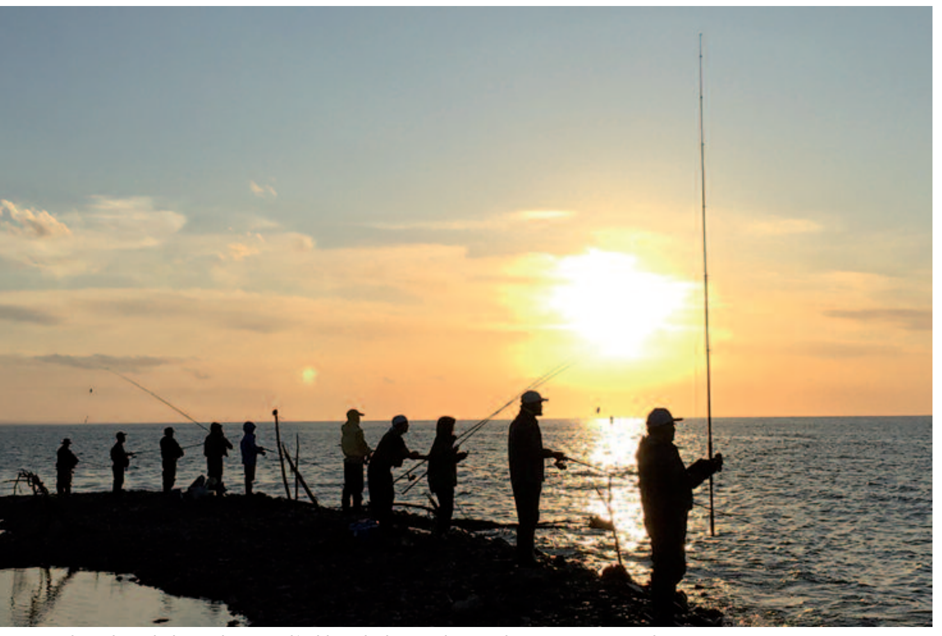
GABRIEL BERNARD



POUR S'Y RENDRE

DEPUIS TÔKYÔ, le plus simple est de prendre l'avion jusqu'à l'aéroport de Memanbetsu. ANA et JAL proposent des vols au départ de Haneda. Des taxis ou des bus vous emmèneront trois fois par jour (9h25, 13h30 et 15h30) vers Abashiri (910 yens) ou à Utoro (3 300 yens).

DEPUIS SAPPORO, l'express Okhotsk vous transportera jusqu'à Abashiri. Environ 5 heures de train (9 910 yens). Un service d'autocar de nuit (départ 23h15, arrivée 6h45) assure la liaison avec Utoro (8 230 yens).



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Au coucher du soleil, sur la mer d'Okhotsk, les pêcheurs de saumon sont de sortie.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Le volcan Iô a longtemps été exploité pour son soufre.

ASIANA AIRLINES
Envolez-vous vers le Japon
A STAR ALLIANCE MEMBER
ASIANA AIRLINES
Seoul Incheon élu meilleur Aéroport de Transit au Monde Skytrax 2017/2016
Aéroport 5 Etoiles Skytrax 2017/2016
5 STAR AIRLINE SKYTRAX
Depuis 11 ans
Site Internet : eu.flyasiana.com
JAPON

Le Kansai, berceau historique et culturel du Japon, contrée du thé et du saké.

Kansai

Plus qu'un voyage : une plongée au cœur d'une culture culinaire ancestrale et des traditions.

NARA

L'esthétique des ustensiles pour la cérémonie du thé,
une cuisine locale qui en sublime les saveurs...
Partez à la rencontre d'une culture ancrée dans le cœur des habitants.

Hyakurakusou

Venez déguster une authentique cuisine japonaise, installé dans des maisons traditionnelles au cœur d'un vaste jardin, et laissez-vous enivrer par le chant des oiseaux et le parfum des fleurs.

Hyakurakusou est une institution dans le plus pur style japonais avec dix maisons traditionnelles et leurs restaurants, implantées au cœur d'un jardin de 10 000 m^2. Fleurs de cerisiers au printemps, vert et rouge des feuilles d'érable en été et en automne, camélias en hiver… Un plaisir des yeux sans cesse renouvelé au fil des saisons.

Les clients se voient inviter dans ces maisons afin d'y découvrir et apprécier des intérieurs uniques et originaux. Dégustation de mets traditionnels, avec produits frais et de saisons habilement mis en valeur, le tout sublimé par des couverts artisanaux en laque d'une beauté saisissante. Plaisir des yeux, plaisir du goût, plaisir des sens.

Vous avez envie de vivre une immersion dans la culture japonaise ? Alors inscrivez-vous à l'un des ateliers proposés par l'établissement. Vous aurez alors la possibilité de savourer un généreux repas, composé de sushis et sashimis, puis de suivre une activité de votre choix parmi les quatre proposées. Parmi les plus populaires, la cérémonie du thé, avec du thé matcha, ou encore l'observation de la fabrication d'un ustensile indispensable à cette cérémonie, le *chasen* ou « fouet » à matcha, par le grand artisan Tango Tanimura, maître et spécialiste en la matière. (11 h-16 h, 10 000 yens/personne, réservation obligatoire par téléphone au moins une semaine à l'avance). Service guide-interprète également disponible.





Adresse : 3-1-3, Hyakurakuen, Nara-shi, Nara, 631-0024
Tél : 81-742-45-0281 http://www.kintetsu-rs.com/hyakurakusou/
Station la plus proche : Kintetsu Tomio (ligne Kintetsu Nara)

Tango Tanimura

À la découverte des secrets d'un des ustensiles indispensables à la cérémonie du thé. La lignée familliale Tanimura est réputée pour la fabrication des *chasen*, les fouets à matcha. Un objet d'une beauté sans pareil.



Adresse : 5964, Takayama-chô, Ikoma-shi, Nara, 630-0101
Tél : 81-743-78-1755 https://www.tango-tanimura.com/en/
Station la plus proche : Gakken-Kita-Ikoma (ligne Kintetsu Keihanna)

Le chasen est l'un des ustensiles indispensables à la cérémonie du thé. En effet, il sert à mélanger le thé matcha à l'eau chaude et à produire une délicate mousse. Cet ustensile a vu le jour il y a plus de 500 ans, dans le district Takayama de la ville d'Ikoma, préfecture de Nara. Il a été inventé par le fils de la famille Takayama, seigneurs de l'époque, qui a transmis son art à ses sujets. Le processus de fabrication, un secret bien gardé, est enseigné uniquement au sein des quelques familles autorisées à exercer ce métier. La coutume de la cérémonie du thé s'est répandue au fil du temps, et cette boisson est devenue très appréciée des seigneurs. La méthode Takayama de fabrication des *chasen* fut soutenue par les plus hauts dignitaires de l'époque et le clan Tokugawa les nomma fabricants officiels de chasen pour le shogunat. Aujourd'hui, c'est la 20e génération de la famille Tanimura qui confectionne les chasen, toujours selon le même procédé, créé il y a de cela 5 siècles. Découper le bambou, le tremper dans l'eau afin de l'assouplir, puis le ciseler, le fendre afin de créer une brosse avant d'en parfaire la forme. Une succession de gestes qui s'apparente à celle de la fabrication d'une œuvre d'art. L'atelier est ouvert aux visiteurs désireux d'assister à une partie du processus de fabrication. Saisissez cette opportunité unique et venez observer de près une technique ancestrale. (Réservation par email obligatoire, au moins 10 jours à l'avance.)

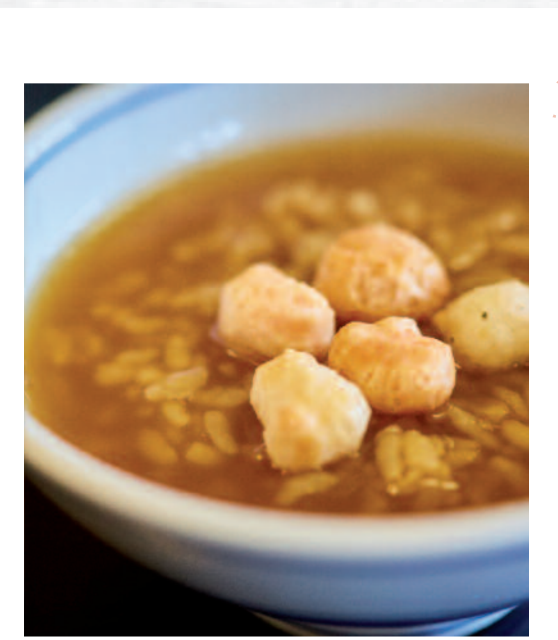


Nara

Kyoto Shiga
Hyogo
Osaka
Mie
Wakayama

Tango Tanimura
Nara-shi
Hyakurakusou
La gare de Kintetsu Nara
Kintetsu Minami Osaka Line / Yoshino Line
Hirasô-honten
La gare de Kintetsu Yoshino
Kinpusen-ji Temple

Le Kinki Nippon Railroad est pratique pour Nara
http://www.kintetsu.co.jp/



Hirasô-honten

Venez déguster le kakinoha-zushi (sushi enrobé dans des feuilles de kaki) et le *Cha-gayu* (riz cuit dans du thé) deux spécialités de la région de Nara, riche de ses montagnes.

Hiraso, maison fondée en 1861, est réputée pour sa cuisine traditionnelle de la région de Nara.
Le « must » de la maison est le *cha-gayu*, un mets traditionnel dont raffolent les habitants de la région. Le riz est cuit dans du thé grillé de Yoshino, également local. Le parfum du thé et la texture douce du riz vous enroberont tendrement le palais.
Le *kakinoha-zushi*, autre plat incontournable, est en quelque sorte l'ancêtre du sushi, mais attention ! N'imaginez pas déguster du poisson cru et du riz sous la forme que nous connaissons aujourd'hui. À l'époque, cette préparation était une technique de conservation des aliments utilisée par les habitants des montagnes. Des tranches de poissons marinés au sel combinés à du riz vinaigré, le tout enroulé dans des feuilles de kaki, réputées pour leur action antibactérienne. La recette a quelque peu évolué aujourd'hui afin de s'adapter au goût actuel. Pour le déguster, il suffit d'enlever les feuilles et de savourer le poisson et le riz qu'elles renferment. La belle acidité du vinaigre se marie à la perfection à la rondeur du riz et à la profondeur du poisson, le tout délicatement rehaussé par l'arôme des feuilles de kaki qui apportent une belle touche de fraîcheur. Chez Hiraso, vous pouvez déguster ces mets accompagnés d'autres plats tout aussi originaux et que l'on ne trouve que dans cette région. De belles découvertes en perspective !



Adresse : 614, Iigai, Yoshino-chô, Yoshino-gun, Nara, 639-3113
Tél : 81-746-32-2053 http://www.hirasou-yoshinohonten.jp/
Station la plus proche : Yoshinojingu (ligne Kintetsuyoshino)

Kinpusen-Ji Temple

Lieu saint par excellence, et berceau d'une philosophie japonaise ancestrale : « respect de la nature, abandon du désir pour retrouver notre état originel : un cœur pur et serein. »



Depuis l'antiquité, le mont Yoshino est réputé pour être le sanctuaire du culte et de la vénération des montagnes. C'est sur ce mont sacré que le temple Kinpusen-ji fut bâti au VIIe siècle. Aujourd'hui encore, le temple accueille des bonzes et moines de toutes écoles, venus parfaire la voie de leur spiritualité. Une visite du Zaô-do, temple principal et symbole du Kinpusen-ji est possible tous les jours à partir de la prière de 11 heures du matin.



Adresse :
Yoshinoyama, Yoshino-chô, Yoshino-gun, Nara, 639-3115
Tél : 81-746-32-8371
Station la plus proche : Yoshino (ligne Kintetsu-Yoshino)
http://www.kinpusen.or.jp/

Blue Symphony

Plus qu'un train, le Blue Symphony est un hôtel en mouvement. Intérieur chic, lounge, plats gastronomiques : une expérience pleine de promesses qui ravira tous les voyageurs.



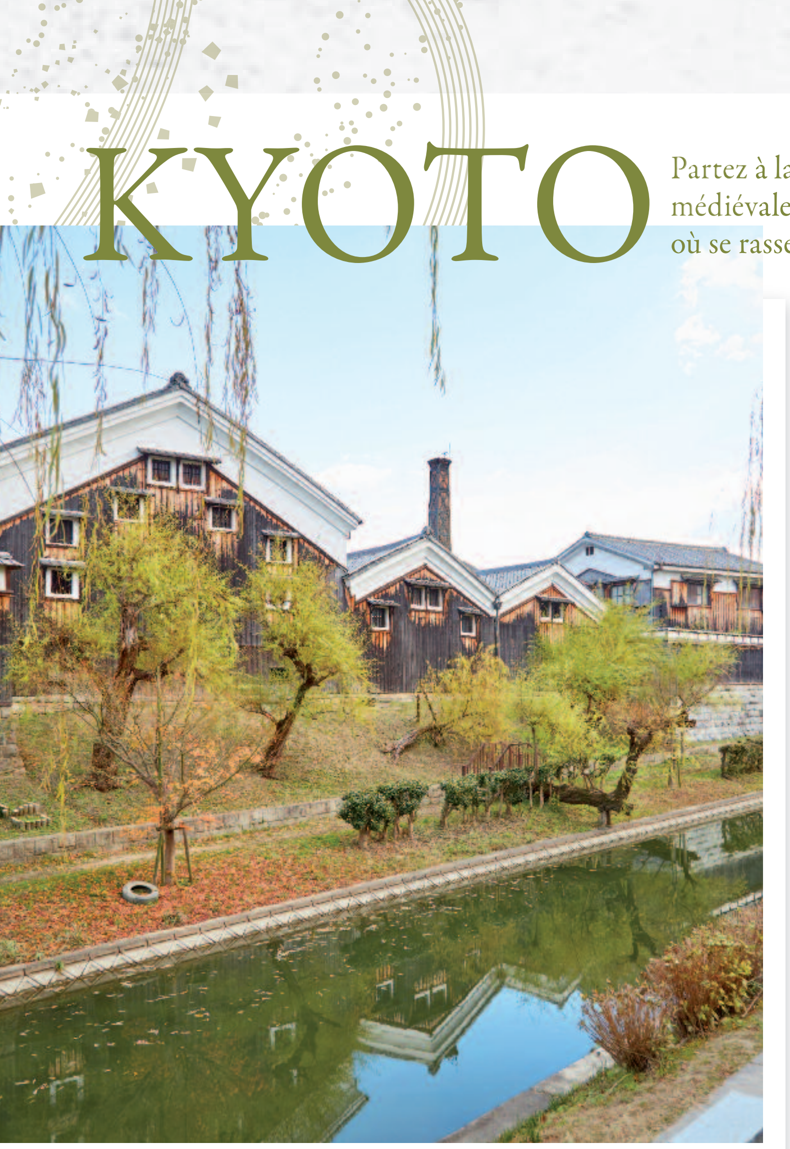
Si vous désirez voyager entre Osaka et Nara, n'hésitez plus et tentez l'expérience du Blue Symphony, le train express dédié au tourisme. Wagons aménagés pour votre bien-être et intérieur chic, les sièges sont également pensés pour vous offrir tout le confort nécessaire. Accordez-vous un moment de détente dans l'espace lounge et regardez défiler le paysage en dégustant des pâtisseries de saison ou des sakés de la région de Nara.



Ligne desservie : entre la gare d'Osaka-Abenobashi et la gare Yoshino (ligne Kintetsu)
Tél : 81-6-6771-3105
Tarif : adulte : 720 yens, enfant : 370 yens (plus le billet de train selon la distance parcourue)
http://www.kintetsu.co.jp/foreign/english/blue_symphony/

KYOTO

Partez à la découverte d'Uji, havre de paix recherché par la noblesse médiévale et région productrice de thé, et de Fushimi, où se rassemblent nombre de producteurs de saké d'excellence.



Musée du Gekkeikan Ôkura

Découvrez les secrets de fabrication d'un saké né de l'eau pure de Kyoto et laissez-vous tenter par une dégustation de cuvées au goût rond et limpide.

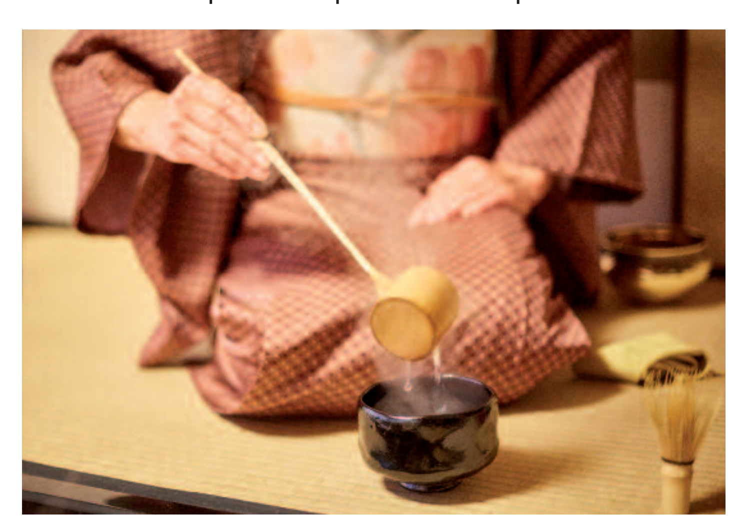
Le saké, breuvage favori des Japonais, est fabriqué à base de riz et d'eau. Son goût dépend donc fortement de celui de l'eau : ainsi, une eau délicieuse donnera un excellent saké.
Les sakés de la région de Fushimi, au sud de Kyoto, en sont un bon exemple. Cette région est dotée d'eaux souterraines de qualité supérieure où l'on peut puiser de l'eau de source en divers endroits de la ville. Depuis toujours, Fushimi est réputée pour la richesse de son eau.
On comprend alors mieux pourquoi on y trouve tant de producteurs de saké de renom. Parmi eux, la marque Gekkeikan, fondée en 1637, fait figure de précurseur pour avoir introduit la technologie dans le processus de fabrication de son saké. Gekkeikan produit un saké de grande qualité, grâce notamment à l'utilisation de riz cultivé à Kyoto. Au musée Gekkeikan Ôkura kinenkan, vous pourrez découvrir l'histoire de ce producteur ou encore les méthodes de brassage utilisées depuis sa création. À la fin de la visite, une dégustation de trois cuvées de Gekkeikan vous sera offerte. (Sans réservation. Adulte : 300 yens, étudiant : 100 yens, petit flacon de saké offert). Brochures en langues étrangères disponibles sur place.

Adresse : 247, Minamihama-chô, Fushimi-ku, Kyoto-shi, Kyoto, 612-8660
Tél. : 81-75-623-2056
Station la plus proche : Chûshojima (ligne Keihan honsen)
http://www.gekkeikan.co.jp/english/kyotofushimi/museum.html



Taihô-an

À Uji, éminent lieu de production du Matcha, vous pourrez vous initier à la cérémonie du thé dans un prestigieux salon de thé. Laissez-vous envoûter par l'arôme exquis d'un thé authentique.



Le Matcha, l'un des thés japonais les plus connus, est réputé pour sa vive couleur verte et le goût profond de ses feuilles. Peut-être avez-vous déjà savouré une pâtisserie parfumée au Matcha, mais savez-vous d'où il vient ?
De Uji à 30 minutes en train de Kyoto. Tous les thés cultivés dans cette ville, y compris le Matcha, sont appelés *Uji-cha*. Depuis le XIVe siècle, le thé de Uji, d'une qualité exceptionnelle, jouit d'une excellente renommée. Il a su séduire la haute société, à commencer par Sen-no-Rikyû, le fondateur de la cérémonie du thé ou encore le shogunat Tokugawa.
Chez Taiho-an, maison de thé, vous pourrez vous initier au rituel de la cérémonie du thé en dégustant des produits de la plus haute qualité. (À partir de 500 yens/tasse, réservation possible de 3 mois à 3 jours à l'avance.) D'ordinaire, pour prendre part à une telle cérémonie, il est demandé d'en connaître les règles, or, chez Taiho-an, même les néophytes sont les bienvenus. Si vous êtes désireux d'en apprendre les pratiques, vous pourrez vous inscrire à un atelier dirigé par un maître du thé. (Participation : 1200 yens ; réservation conseillée 3 jours à l'avance.)

Adresse : 1-5, Ujitôgawa, Uji-shi, Kyoto, 611-0021
Tél. : 81-774-23-3334
Station la plus proche : Uji (ligne JR Nara), Uji (ligne Keihan Uji)
http://www.city.uji.kyoto.jp/cmsfiles/contents/0000003/3943/eigokannkokugopannhu.pdf
http://www.city.uji.kyoto.jp/0000003943.html





Torisei-honten

Faites une escale gourmande dans ce restaurant installé dans une cave traditionnelle pour y déguster de savoureuses brochettes de poulet accompagnées de saké.





Adresse : 186, Kamiaburakake-chô, Fushimi-ku, Kyoto-shi, Kyoto, 612-8047
Tél. : 81-75-622-5533 http://www.torisei.com/shop/fushimi
Station la plus proche : Fushimi Momoyama (ligne Keihan Honsen), Momoyama goryômae (ligne Kintetsu Kyôto)

Le restaurant Torisei, fondé en 1966, s'est tout d'abord installé dans le quartier animé de Shijô à Kyoto avant d'être transféré à Fushimi. Il reste l'un des établissements spécialisés dans le poulet cher au cœur de nombreux clients, qui n'hésitent pas à faire la queue avant de pouvoir y entrer.

Dans ce restaurant, géré par Yamamoto Honke, une brasserie de saké créée en 1667, vous pourrez déguster des cuvées de ce producteur, telles que les Shinsei ou Matsunomidori, qui s'accordent parfaitement avec la cuisine proposée. Le cadre est lui aussi idéal puisqu'il s'agit d'une ancienne cave reconvertie en restaurant. Les clients ont plaisir à déguster du saké frais, tout juste sorti de la vraie cave, située juste à côté.

Les poulets sont, pour la plupart, élevés dans la région de Miyazaki, réputée pour produire une viande de qualité à la texture ferme, et sont préparés chaque matin par le personnel du restaurant. Parmi la variété de plats proposés, les brochettes de poulet (chair, foie, gésiers…) sont les plus appréciées. Lors de votre première visite, nous vous conseillons « l'assortiment de brochettes », accompagné de *nama-genshu* (saké, 430 yens). Le goût équilibré des brochettes à base de sauce de soja s'harmonise à merveille avec la profondeur du saké.

Vous pouvez également opter pour un *sakagura-bentô* (le *bentô* de la cave), composé de brochettes et d'autres mets traditionnels comme les sashimis. (2050 yens).

Ôbakusan Mampuku-ji Temple

Manpuku-ji, temple zen emblématique du Japon.
Venez y déguster la cuisine *Fu-cha*, une cuisine bouddhique d'inspiration chinoise, très appréciée des végétariens et des végans.



Le temple bouddhiste Mampuku-ji, d'une architecture de style Ming, siège de l'Ôbaku, l'une des trois écoles zen au Japon, a été fondé par le moine Ingen Zenshi en 1661. Sa spécialité ? La cuisine Fu-cha, une cuisine à base d'ingrédients exclusivement végétaux, variée en goût. (Réservation conseillée 3 jours à l'avance, 3000 yens/personne).



Adresse : 34, Gokashôsanbanwari, Uji-shi, Kyoto, 611-0011
Tél. : 81-774-32-3900 http://www.obakusan.or.jp/
Station la plus proche : Ôbaku (ligne Keihan Uji), Ôbaku (ligne JR Nara)

Byôdô-in Temple

Chef d'œuvre de l'époque médiévale Heian. Les peintures, présentes sur les portes, riches en couleurs avec de sublimes statues de Bouddha, nous offrent une époustouflante vision du monde de l'au-delà.

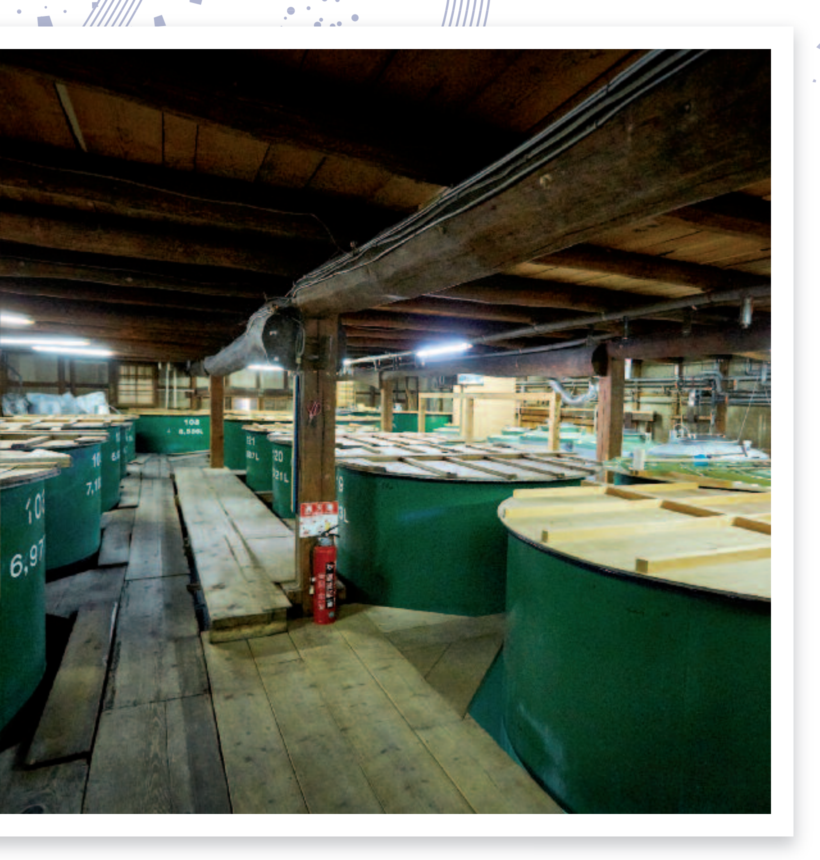


Fondé en 1052, ce temple est classé patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1994. Son architecture inestimable incarne le *Gokuraku-jôdo*, l'un des royaumes célestes du bouddhisme, lieu de félicité. Le *Hôôdô*, ce monument majestueux, évoque de par sa forme spécifique un oiseau mythique, le phénix, qui déploierait ses ailes. À l'intérieur du temple, vous pourrez admirer des représentations bouddhistes de la vie et de la mort, et la statue du Bouddha Amida assis. Venez découvrir l'histoire et les secrets du temple au musée adjacent, le musée Hôshôkan.

Adresse : 116, Ujirenge, Uji-shi, Kyoto, 611-0021
Tél. : 81-774-21-2861 http://www.byodoin.or.jp
Station la plus proche : Uji (ligne Keihan uji), Uji (ligne JR Nara)

OSAKA

Laissez-vous séduire par les délices de la « cuisine du monde » d'Osaka et son artisanat traditionnel d'exception.



Adresse : 3-13-6, Ozaki-chô, Hannan-shi, Osaka, 599-0201
Tél. : 81-72-472-0032 http://www.naniwamasamune.com
Station la plus proche : Ozaki (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)

Naniwa Sake brewing

Partez à la découverte de la cave Naniwa Shuzo, une institution riche de trois siècles d'histoire, où le goût et les méthodes ancestrales sont préservés.

Naniwa Shuzo, fondée en 1716. La règle d'or de la maison ? Une fabrication manuelle et un refus de la production de masse, garantissant ainsi un saké d'une qualité hautement supérieure. Cette philosophie transparaît dans le goût : la cave Naniwa Shuzo a bien souvent remporté le premier prix d'un concours annuel de saké organisé au Japon.

Ce saké est caractérisé par un parfum frais et un goût riche, qui embrasse l'*umami* du riz. Deux ingrédients sont indispensables à cette réussite. Le premier, son eau, une eau de source issue de la chaîne de montagnes Izumi, qui se situe entre la préfecture d'Osaka et celle de Wakayama. Puis vient le riz. Ici, il s'agit du *Yamadanishiki*, surnommé le « roi du riz pour le saké », cultivé dans la préfecture de Hyogo.



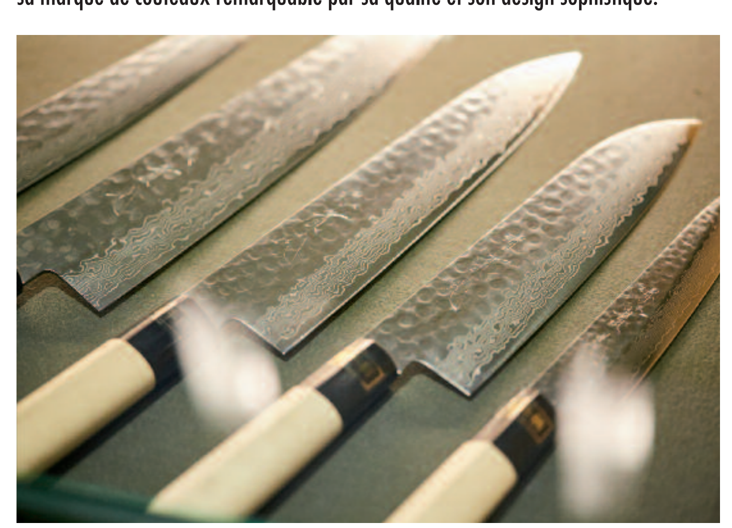
Ajoutés à cela, le *kôji*, une sorte de bactérie qui favorise la fermentation, et le *kôbo*, une levure pour produire l'alcool. Le tout reposant durant un mois environ.

Si vous êtes désireux d'en apprendre davantage, laissez-vous tenter par une visite guidée. Le patron et le « sakéificateur » se feront un plaisir de vous expliquer les rouages de la fabrication. Vous aurez non seulement le privilège de découvrir la cave, mais aussi la maison du patron, une construction rare et précieuse, classée au patrimoine culturel du Japon, dont l'architecture japonaise incorpore l'essence du style occidental. (Visite d'une heure avec dégustation possible dès 5 personnes, semaine et week-end, réservation indispensable.)



Jikkô Japanese knife (Jikkô Hamono)

Sakai, ville des forgerons depuis plus de 1500 ans et sa marque de couteaux remarquable par sa qualité et son design sophistiqué.



Adresse : 1-1-9, Nishikino-chô, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0931
Tél. : 81-72-229-2244 http://www.jikko.jp/
Station la plus proche : Ayanochô (ligne Hankai Densha Hankai), Shichidô (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)

Sakai. Une ville à qui l'on a attribué de nombreuses appellations. « La ville des couteaux » en est l'une d'entre elles.

L'histoire remonte au Ve siècle, lors de la construction d'un tombeau d'une taille inégalable destiné à l'Empereur Nintoku. On raconte que les forgerons de tout le pays y ont accouru afin de fabriquer les outils nécessaires à son édification, telles que des houes. Puis au XVe siècle, alors que les seigneurs se battaient pour établir leur autorité sur le pays, les techniques liées à l'armurerie se sont développées. Au XVIe siècle, avec la culture du tabac, de nombreuses fabriques de couteaux nécessaires à la coupe des feuilles sont venues s'y installer. Le savoir-faire des forgerons de Sakai a évolué au fil du temps et leurs couteaux sans égal sont reconnus comme objets d'artisanat dans le pays entier.

Jikko Hamono est un atelier de fabrication de couteaux depuis sa création en 1900. Son fondateur était réputé pour la maîtrise de son affûtage. Les générations suivantes ont su perpétuer techniques et traditions. Chez Jikko Hamono, avec un atelier au rez-de-chaussée et un *show-room* à l'étage, vous pourrez faire l'acquisition d'un couteau d'exception à partir de 10 000 yens. N'hésitez pas à solliciter le personnel lors de votre achat : ils sauront vous conseiller le couteau le plus approprié à votre budget et à l'usage que vous souhaitez en faire. Ajoutez-y une touche de personnalisation en demandant d'y graver votre nom.



Osaka

Kyoto Shiga
Hyogo
Mie
Nara
Wakayama

Sakai Plaza of Rikyu and Akiko
Saryo Tsuboichi Seicha Honpo Sakai Honkan
Jikkô Japanese knife
Yasuke
La Ligne de l'aéroport du Kansai
- La gare de l'aéroport du Kansai
- L'aéroport International du Kansai
Osaka-shi
La gare de Nankai Nanba
Ligne principale Nankai
La gare de Nankai rinku town
Naniwa Sake brewing
Le ligne Nankai Honsen

Le Nankai Dentetsu est pratique pour Osaka, Hannan et Sakai
http://www.nankai.co.jp/



Yasuke

Poisson frais et riz brillant…
Envoûtez vos papilles
avec des sushis d'exception réalisés
par un maître sushi.



Le plus vieux restaurant de sushis à Sakai. Installez-vous au comptoir et admirez le maître préparer les sushis devant vos yeux, avec du poisson d'une fraîcheur incomparable et un riz de qualité supérieure. De l'air se faufile entre les grains de riz, qui se dénouent lorsque vous les déposez dans votre bouche, et glissent avec le poisson. Surprise garantie. Recommandé pour le déjeuner. (Possibilité de manger au comptoir, sur une table occidentale ou une table traditionnelle japonaise) Accès pratique depuis l'aéroport du Kansai.

Adresse : 1-1-18, Ôchô higashi, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0954
Tél. : 81-72-221-3355
Station la plus proche : Shukuin (ligne Hankai Densha Hankai), Sakai (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)
http://www.yasuke.co.jp/

Sakai Plaza of Rikyu and Akiko

Partez à la découverte des secrets de l'hospitalité avec Sen-no-Rikyû, le père de la cérémonie du thé, né à Sakai.



Une institution culturelle, où sont exposées des archives sur l'écrivaine Akiko Yosano et Sen-no-Rikyû, le père de la cérémonie du thé. Le salon de thé, Taian, restitution parfaite de celui de l'époque, reste une visite incontournable (Réservation obligatoire, 1000 yens). Laissez-vous charmer par les délices du thé Matcha, accompagné de gâteaux japonais.



Adresse : 2-1-1, Shukuinchô nishi, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0958　Tél. : 81-72-260-4386
Station la plus proche : Shukuin (ligne Hankai Densha Hankai), Sakai (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)
http://www.sakai-rishonomori.com/en/

Saryo Tsuboichi Seicha Honpo Sakai Honkan

Envie de goûter aux plaisirs d'une dégustation de thé ? Partez à la découverte de cette maison de thé renommée, où les produits sont issus d'une sélection rigoureuse.

Maison fondée en 1850 à Sakai, ville de commerçants, où l'on s'occupe de la préparation des feuilles de thé jusqu'à leur vente. Le patron sélectionne avec soin les feuilles de thé cultivées au Japon et se charge personnellement d'effectuer les mélanges. Une texture lisse, un goût rond, profond, d'une intensité incomparable. Dans le salon de thé, à l'intérieur de la boutique, laissez-vous enchanter par un thé préparé par un professionnel, accompagné de douceurs au Matcha.



Adresse : 1-1-2, Kukenchô higashi, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0934
Tél. : 81-72-227-7809
Station la plus proche : Shichidô, (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen), Shinmeichô (ligne Hankai Densha Hankai)
http://www.tsuboichi.co.jp/saryo#shop

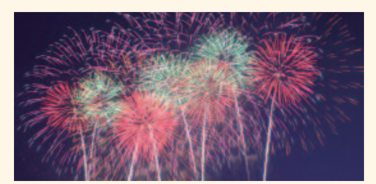




Voyages et découvertes !

Jouissant de superbes montagnes et de magnifiques lacs, et entourée sur trois côtés par la mer, la région de Tohoku vous offre une merveilleuse nature, la culture japonaise traditionnelle et une gastronomie délicieuse. Le Tohoku est l'endroit où vous aurez la meilleure expérience du Japon !


①Parc de Hirosaki


②Omagari


③Kitakami-Tenshochi


④Yamadera


⑤Zao


⑥Ouchijuku

Région de Tohoku

•Tokyo

Zone illimitée

Ōminato, Mimmaya, Aomori, Shin-Aomori, Noheji, Shichinohe-Towada, Hachinohe, Hirosaki ①, Aoimori Railway, Ninohe, Higashi-Noshiro, Nyuto-onsenkyo, Tazawako, Iwate Galaxy Railway (IGR), Morioka, Akita, ②, ③, Kakunodate, Ichinoseki, Tsuruoka, Sakata, Shinjō, Dewa Sanzan, Sendai, Murakami, Yamagata, ④, ⑤, Sendai Airport, Oguni, Yonezawa, Fukushima, Aizu-Wakamatsu, Tokusawa, ⑥, Kōriyama, Tadami, GALAYuzawa, Echigo-Yuzawa, Kinugawa-onsen, Tōbu-nikkō, Nikkō, Iwaki, Tobu Railway, Utsunomiya, Ōmae, Komoro, Mito, Takasaki, Sakudaira, Karuizawa, Kobuchizawa, Ōmiya, Ueno, Tōkyō, Narita Airport, Kōfu, Ōtsuki, Yokohama, Haneda Airport, Atami, Itō, Izu Kyuko Line, Izukyū-Shimoda

- Shinkansen Tōhoku
- Shinkansen Akita
- Shinkansen Yamagata
- Shinkansen Jōetsu
- Shinkansen Hokuriku
- LIGNE JR EAST
- LIGNE non JR EAST

JR EAST PASS (Tohoku area)
Flexible 5-Day PASS

Période de validité Vous pouvez choisir les cinq jours que vous souhaitez dans une période de 14 jours à compter de la date d'émission du pass (cinq jours au choix)

Prix de vente

	Adultes (à partir de 12 ans)	Enfants (entre 6 et 11 ans)
Vente hors du Japon	19 000 yens	9 500 yens
Vente au Japon	20 000 yens	10 000 yens



Pour plus d'informations sur le pass, veuillez consulter

www.jreast.co.jp/e/eastpass_t/

YAMAGATA

A environ quatre heures de Tokyo, la ville de Tsuruoka abrite des sites exceptionnels et donne le point de départ du yamabushi.



Yamabushi

Le pèlerinage, à travers les montagnes du Dewa Sanzan, permet une renaissance spirituelle grâce aux principes du *yamabushi*. Les adeptes de ce courant de pensée, suivent les fondements du *Shugendo*, une doctrine ascète qui conjugue des préceptes du bouddhisme, du taoïsme, du shintoïsme aux pratiques du culte de la montagne. Chaque sommet du Dewa Sanzan symbolise un stade de cette renaissance : le mont Haguro est le présent, le mont Gassan le passé et enfin le mont Yudono, le futur. Pour mieux comprendre les subtilités locales, la ville de Tsuruoka organise désormais des visites guidées, en compagnie d'un véritable *yamabushi*, anglophone, qui vous conduira dans l'histoire millénaire de ces lieux et répondra à vos questions. Pour prolonger cette expérience, il est ensuite possible de passer la nuit dans l'un des temples des environs.

Shojin ryori

Les environs de Yamagata offrent l'expérience unique de dormir dans un temple, un *shukubo* en japonais. Ainsi, vous pourrez partager le succulent repas végétarien des moines, dit *shojin ryori*, ainsi que la prière matinale. Une douzaine d'établissements religieux accueille les voyageurs de passage, en quête de spiritualité. Si le personnel ne parle que le japonais, l'accueil sera simple mais chaleureux. La réservation est possible sur *booking.com*



Sublime région de montagnes et de paysages naturels au nord-est de Honshu, le Tohoku séduit pour l'abondance de ses produits de la terre, son riz et son saké d'exception.



TOHOKU

On y trouve de l'artisanat et les plus jolis onsen du pays. Facilement accessible depuis Tokyo, à des prix avantageux grâce au JR East pass, c'est l'escapade idéale.



Kakunodate

Situé à deux heures de Tokyo, le village de Kakunodate est célèbre dans l'archipel pour son héritage samouraï. Véritable voyage dans le temps, le visiteur est plongé dans le grand empire du clan Satake, celui qui perdit la bataille de Sekigahara en l'an 1600. Aujourd'hui, les descendants de cette dynastie conservent et préservent les demeures de leurs ancêtres avec soin, fierté et dévotion. Pour cette raison, le village regorge de maisons seigneuriales, témoignages de l'ère Edo, qu'il est parfois possible de visiter. Comme par exemple, l'imposante demeure du samouraï Aoyagi ou encore celle du seigneur Ishiguro qui font office de musée où de nombreux objets sont exposés. Certaines présentent également armures et autres objets du quotidien d'autrefois dans leurs murs ou dévoilent d'adorables petits jardins japonais. Dans les ruelles de Kakunodate, les pousse-pousses se multiplient pour vous déposer quelque part, si vous le souhaitez. Des ateliers d'artisans ouvrent leurs portes pour présenter leur production locale.



AKITA

Akita est une introduction à la richesse de la culture locale du Tohoku. Au programme : nuit à la ferme, nature et tradition samouraï.



Tazawako

La nature intacte du site protégé du lac de Tazawa permet de s'adonner à de nombreuses activités de plein-air comme le vélo, mais aussi le canoë-kayak. Il est également possible de louer de petits bateaux ou de profiter des rives et des paysages pittoresques simplement en se promenant. Cet écrin de verdure, qui - pour une meilleure préservation - ne possède pas de magasins, est une escapade agréable, appréciée des locaux comme des voyageurs.

Nyuto-onsenkyo

Le village reculé de Nyuto-onsenkyo se cache dans une forêt de hêtres où se trouvent plusieurs *onsen*, ces sources d'eau chaude naturelle. La promesse d'une retraite apaisante en pleine montagne. Pour se relaxer, sept auberges japonaises d'exception accueillent les voyageurs dans cet écrin protégé et ravissant à toutes les saisons. Certaines d'entre elles étaient appréciées par des seigneurs féodaux, il y a plus de 350 ans. Très prisées, il est fortement conseillé de réserver à l'avance auprès de l'office de tourisme à la gare de Tazawako.
Tél : +81(0)187-43-2111 (en anglais).

Minpaku

Le logement chez l'habitant est sans doute la meilleure façon de partager des instants de vie inoubliables. La région d'Akita en propose de nombreux : nuit à la ferme à Senboku ou dans une maison de plus de 200 ans au toit de chaume à Kakunodate. Il n'y a que l'embarras du choix.
https://stayjapan.com/



NHK WORLD from JAPAN

NHK WORLD

Focus on Tohoku

- Reconstruire une région et un mode de vie, sept ans après la catastrophe -



Le piano du tsunami

La découverte du Tohoku par Ryuichi Sakamoto

16 mars (Vend.) 22h30

Histoires des villes natales

Des jeunes revisitent le passé et imaginent l'avenir

1ère partie : 4 mars (Dim.) 19h10
2ème partie : 11 mars (Dim.) 19h10
3ème partie : 18 mars (Dim.) 19h10

NHK WORLD TV est une chaîne en anglais disponible sur:



canal 473



canal 244



canal 358



canal 548



canal 732

En direct sur le web et l'appli gratuite:
nhk.jp/nhkworld

